

Cenone di Capodanno 2024

Antipasti

Nigiri di patate e capesante, arricchiti con tuorlo di tartufo, completati con uova di aringa e una delicata salsa teriyaki

Blini serviti con una crema acida leggera, un tocco sottile di lime e il raffinato sapore del salmone gravlax con salsa Ponzu

Delizioso praliné di formaggio di capra ripieno di marmellata di fichi e ricoperto di pistacchio verde

•

Primi piatti

Cannelloni gourmet ripieni di aragosta e prelibati porcini, in una cremosa besciamella al gambero rosso, accompagnati da sugosi gamberetti rossi

Delicati dadi di filetto cotto a bassa temperatura, accompagnate da una mousse di foie gras, ragù di Portobello e una riduzione di Pedro Ximénez

•

Per rinfrescare il palato

Mini gin-lemon

•

Secondi piatti

Bar aux petits légumes sur mousseline de céleri, beurre blanc et sauce yuzu

Succulento maialino confit, accompagnato da una torta di porri e patate, crema di castagne affumicate e una setosa salsa demi-glace

•

Dessert

Lingotto di tiramisù accompagnato da una quenelle di gelato al caffè

•

La nostra cantina

Vino rosso Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Vino bianco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

•

Uva della fortuna e cotillon