

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