

Menú Día 1 de Enero 2024

Primer Plato a Elegir

Sopa de Carabinero con Rape y Emulsión de Ajo Negro
Puerros Asados con Burratina y Salsa de Pimentón La Vera
Ravioli de Cabracho con Caldo de Gamba Roja
Ceviche de Pez Mantequilla, Cebolla Morada con Leche de Tigre al Jengibre
Ensalada de Pimientos Asados a la Leña de Olivo con Gambas en Tempura
Crocante de Ibérico con Mouse de Foie y Pistacho
Ensalada de Pollo Braseado con Parmesano y Tomate Cassé
Canelón de Salpicón de Marisco con Aguacate
Foie Micuit sobre Torrija de Caramelizada con 5 Especies Chinas y Gel de Grosellas



Segundo Plato a Elegir

Arroz Negro con Alioli de Miel y Ajetes Confitados
Presa de Teruel a la Plancha con Salsa de Ciruelas al Oporto, Sobre Cama de Manzana y Berza Pochada
Pulpo Asado a la Parrilla con Patata Chafada y Ajada Gallega con Pimentón de La Vera
Arroz de Setas y Gambas con Torta del Casar
Tournedo de Solomillo de Ternera, Parmentier de Boletus y Salsa de Pimienta Verde
Cordero Lechal con Crema de Ajo Negro de Montalbán Setas y Piparras Encurtidas
Suquet de Merluza de Pincho de Vilanova con Gambas y Almejas
Bacalao al Horno Sobre Asadillo de Pimientos y Crema de Queso Ahumada
Steak Tartar de Lomo de Vaca Madurado sobre Pan Cristal con Yema Curada en Soja



Postre a Elegir

Tatín de Manzana con Helado Cremoso de Almendras y Garrapiñadas
Torrija de Azúcar con Helado de Caramelo y Avellanas Escarchadas
Crema de Turrón de Jijona con Ricota, Miel de Azahar y Helado de Crema de Limón Lunero
Buding de Brioche, salsa de galleta Lotus y helado de 3 cítricos
Flan de Queso con Espuma de Crema de Pistachos
Tarta Muerte por Chocolate con Helado de Pistacho y Gel de Dulce de Leche



Bodega:(1 Botella para cada 2 personas)

Vinos Nobles Españoles, Agua Mineral, (Copa de Cava Brut Nature)
Cafés, Infusiones, Dulces Navideños

Precio del Menú por Persona

30,00 €

