

M E N Ú

A Ñ O N U E V O

ENTRANTES A ELEGIR:

- OSTRA N³

OSTRAS AL NATURAL CON TOQUE TROPICAL, SERVIDAS SOBRE HIELO, ACOMPAÑADAS DE SALSA BLOODY Y LIMÓN.

- TARTAR DE ATÚN

ATÚN CORTADO A CUCHILLO, MARINADO EN SALSA JAPONESA, SOBRE AGUACATE AMACERADO CON TOPPING DE BROTES DE CILANTRO Y AJONJOLÍ.

- CARPACCIO DE LOMO

LOMO, ACOMPAÑADO DE MAYOTRUFAS, ALCAPARRAS Y LASCAS DE PARMESANO.

- BURRATA

BURRATA FRESCA SOBRE REDUCCIÓN DE TOMATE CHERRY, ACOMPAÑADO DE TOMATES CHERRY Y SALSA PESTO.

PRINCIPALES A ELEGIR:

- SOLOMILLO DE TERNERA

SOLOMILLO DORADO A SU PUNTO ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS SALTEADAS, ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA CLARIFICADA AL ROMERO.

- MAGRET DE PATO

PIEL CRUJIENTE, PUNTO ROSA, SOBRE UNA CAMA DE REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS Y VINO TINTO ACOMPAÑADO DE PARMENTIER DE BONIATO.

- LUBINA SALVAJE

FILETE DE LUBINA ACOMPAÑADO DE SALSA DE ALCAPARRAS Y ENSALADA DE RÚCULA.

- RAVIOLI DE VEGETALES

RAVIOLI DE REMOLACHA, RELLENOS DE MANZANAS Y NUECES, JUNTO A UNA SALSA DE PARMESANO Y VINO BLANCO.

POSTRES A ELEGIR:

- TIRAMISÚ

MASCARPONE LIGERO, CAFÉ ESPECIADO Y CACAO INTENSO.

- PERA AL VINO

PERA ESPECIADA CON VINO CANELA Y NARANJA, SOBRE UNA CAMA DE CREMA DE BETÚN.

- TARTA DE MANZANA

TARTA ELABORADA CON UNA MASA LIGERA DE HOJALDRE, CON MANZANAS CARAMELIZADAS CON CANELA Y TOQUE FOCKO.

150€

INCLUYE: BOTELLA DE PROSECCO, COTILLÓN NAVIDEÑO, UVAS Y COPA DE BRINDIS.