

## *Menú de fin de año 2022*

### *Aperitivos*

Praliné de queso fresco relleno de manzana Granny Smith y mermelada casera de tomate

Nigiri de patata y vieira con yema trufada, huevas de arenque y salsa teriyaki

Bombón de foie-gras cubierto de chocolate blanco en té matcha y almendra laminada

### *Entrantes*

Canelón de bogavante y boletus con bechamel de gambas rojas

Lingote de cordero en salsa de licor de bellota con puré de patata y hierbas aromáticas

### *Para refrescar el paladar*

Mini Martini de mandarina

### *Segundos*

Lubina con verduras baby sobre mousseline de apio y salsa beurre blanc y yuzu

Muslo de pato confitado con crema de castañas acompañado de cilindros de patata rellenos de emulsión de zanahoria y salsa demi-glace

### *Postre*

Cúpula de chocolate negro con crujiente de avellana sobre un jardín de frutos rojos

### *Nuestra bodega*

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

Vino blanco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Codorniu Prima Vides

### *Uvas de la suerte y cotillón*

~~200€\*~~

140€