

# Menú de fin de año 2023

## *Aperitivos*

Nigiri de patata y vieira, realizado con yema trufada, complementado con huevas de arenque y una fina salsa teriyaki

Blini servido con suave crema agria, un sutil toque de lima y el refinado sabor del salmón gravlax con salsa Ponzu

Exquisito praliné de queso de cabra relleno con mermelada de higo y rebozado en vibrante pistacho verde

## *Entrantes*

Canelón gourmet relleno de bogavante y selectos boletus, bañado en una cremosa bechamel de gamba roja y acompañado de jugosas gambas rojas

Delicados tacos de solomillo cocinados a baja temperatura, acompañados de una mousse de foie gras, ragout de Portobello y una reducción de Pedro Ximénez

## *Para refrescar el paladar*

Mini gin-lemon

## *Segundos*

Medallón de rape posado sobre una crema de erizo de mar, acompañado de verduras baby y realizado con huevas de lumpo

Jugoso cochinillo confitado, complementado con un pastel de puerro y patata, crema de castaña ahumada y una sedosa salsa demi-glace

## *Postre*

Lingote de tiramisú acompañado de una quenelle de helado de café

## *Nuestra bodega*

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

Vino blanco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

## *Uvas de la suerte y cotillón*

220€