

Menú de fin de año 2024

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

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

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