

MENU NOCHEVIEJA

Sábado, 31 de Diciembre de 2011

Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un momento tan especial, nuestro equipo de cocina y sala siguiendo las pautas y directrices de **Martín Berasategui** y escogiendo los mejores productos de la cesta de la compra, les propone...

Cóctel de Bienvenida

Cocktail de cava con infusión de frutos rojos.

Milhojas caramelizado de foie gras con anguila ahumada, cebolleta y manzana verde.
Vieira asada sobre una crema fina de topinambour, caviar y salsa fina de yema y trufa.
Toffe de mantequilla salada de guisantes con espuma de tocineta ahumada.

Menú

Ensalada de bogavante sin cáscara, tallos, brotes y hojas crocantes, vinagreta de su coral.

Taco de foie asado a baja temperatura sobre una crema fina de castañas y hongos, al aceite de oliva.

Pieza de lubina asada en sartén sobre una sémola de maíz, almejas y jugo anisado de cigalas.

Jarrete de cordero lacado y glaseado en su jugo, servido sobre un parmentier de tubérculos olvidados y jugo de tuber melanosporum.

Sobre un ligero bizcocho de yemas de huevo, mousse de albaricoque y almendra blanca, salsa de pera barlett y crema helada casera.

Turrone y golosinas navideñas.

Vinos

Marqués del Riscal (D.O. Rueda)
Gran Feudo Chivite (D.O. Navarra)
Imperial Reserva (D.O. Rioja)
Champagne Moët Chandon
Copa de Licor

Barra Libre

260€ i.v.a. incluido