



MENÚ NOCHE VIEJA

*Cóctel de bienvenida:
Wowsprizt*

APERITIVOS

Carpaccio de quisquilla al ajillo, matices de serondeng y esferificaciones de palo cortado envejecido 15 años

Trilogía de sashimis :

- Lubina reposada 45 días, ahumada a la vid y escabeche ligero de naranja
- Atún rojo balfegó, ponzu casera y chalota frita
- Vieira tatemada, aove de de ajo negro, cabello de ángel de limón y trufa negra

Bombón de foie mi-cuit, en cobertura de chocolate blanco y piñones, acompañado de cereza amarena italiana

Crujiente de patata, papada joselito, caviar y crem fresh

Cappeletti de pintada label rouge y boletus, velouté tostada con trufa negra

ENTRANTE

Tartar de carabinero de Huelva, vichyssoise de espárrago blanco y caviar imperial

PESCADO

Pargo salvaje a la brasa con su pil-pil de navajas, ahumado, amontillado y con salicornea salteada

*Cóctel para potenciar sabores:
Ginbrela*

CARNE

Cordero a baja temperatura glaseado con su jugo tradicional, matices de gorgonzola y acompañado con chutney de berenjenas a la brasa, ciruela y pistacho

*Cóctel pre-postre
Banana split*

POSTRE

Mousse de turrón jijona, esponjoso de frambuesa y bizcocho borracho de chocolate belga

PRECIO · 250€



Todo el menú acompañado del mejor maridaje de la Bodega Gran Vía 18