

Noche de Estrellas

MENÚ DE NOCHEVIEJA

SETAS Y BERROS

Cuajada de setas de temporada, emulsión de berros de agua y miso.

BOGAVANTE AZUL

Bogavante Kombujime, terciopelo de maíz, matices herbáceos, jugo licuado de lechuga y jalapeño.

GAMBA DE LA SANTA

Gamba de la Santa marinadas, Beurre Blanc ahumada de raíces, esencia de algas de costa y contrastes cítricos.

SALMONETE

Salmonete de roca soasado, su colágeno emulsionado con yuzu kosho, zanahorias en diferentes estados y especias.

VENTRESCA DE ATÚN ROJO

Ventresca de atún rojo Wellington, cremoso de raíz de apio, jugo de hierbas silvestres y bourguignon marina con tuétano.

COCHINILLO

Confitado y al horno, acompañado de ñoquis mantecosos de batata yema, gel de tomate de árbol, mini liliáceas y jugo del asado con pimienta Sichuan.

TUNO INDIO

Sorbete de tuno indio, perlas líquidas, yogurt esponjoso y cremoso de regaliz

TARTA DE WHISKY

Parfait cremoso de queso, yema de huevo quemada, toques de barrica ahumada, bienmesabe de almendra de Tejeda.

BODEGAS

*Cava Torello Brut
Vino Blanco Althay Viticultores D.O Lanzarote
Vino Tinto Viña Magna Crianza D.O Ribera del Duero
Champagne Telmot Brut*

220€

Por persona

Noche de Estrellas

MENÚ DE NOCHEVIEJA

VEGETARIANO

SETAS, BERROS Y TRUFA

Cuajada de setas de temporada, trufa melanosporum, emulsión de berros de agua y miso.

TOMATE Y VIERA DE TIERRA

Tomate pasificado, rábano Kombujime, con terciopelo de maíz, matices herbáceos, jugo licuado de lechuga y jalapeño.

ESPÁRRAGOS

Yema de espárragos a la llama, Beurre Blanc ahumada de raíces, esencia de algas de costa y contrastes cítricos.

CEBOLLITAS Y BOLETUS

Boletus y cebollitas a la brasa, acompañado de un jugo infusionado con nueces tiernas y emulsión soubise.

REMOLACHA

Remolacha Wellington, cremoso de raíz de apio, jugo de hierbas silvestres y bourguignon marina con tuétano vegetal.

ZANAHORIA Y CHIRIVA

Zanahorias y chirivía al horno, acompañado de ñoquis mantecosos de batata yema, gel de tomate de árbol, mini liliáceas y jugo vegetal con pimienta Sichuan.

TUNO INDIO

Sorbete de tuno indio, perlas líquidas, yogurt esponjoso y cremoso de regaliz

TARTA DE WHISKY

Parfait cremoso de queso, yema de huevo quemada, toques de barrica ahumada, bienmesabe de almendra de Tejeda.

BODEGAS

*Cava Torello Brut
Vino Blanco Althay Viticultores D.O Lanzarote
Vino Tinto Viña Magna Crianza D.O Ribera del Duero
Champagne Telmot Brut*

220€

Por persona