

MENÚ FIN DE AÑO 1926

Cóctel de bienvenida 1926

Cono de mousse de foie con peta crispy de chocolate y piel de naranja confitada

Globo relleno de brandada de bacalao con salsa romesco y crujiente de butifarra negra

Tartaleta de berenjena a la llama lacada con miel, yuzu y miso

Huevo de payés a baja temperatura con espuma de patata trufada, nido de boniato y migas de jamón ibérico

Gyozas de gambas al vapor con aire de leche de coco infusionado con hierbas asiáticas

Detox de apio, calabacín, manzana verde, jengibre y limón

Meloso de carrillera de ternera al vino tinto con puré de alcachofas y mix de setas de temporada

Vieras en aguachile con caviar de arenque, kumquat, aguacate ahumado, canchas fritas, cebolla roja y zanahoria encurtida

Cheesecake deconstruido con frutos rojos y chocolate blanco

Copa de champagne Mumm y uvas para recibir el 1926 con las campanadas

Maridaje

Valdaya Singular, D.O. Ribera del Duero

Les Bruguers negre, D.O.Q. Priorat

Château Sainte Marguerite Symphonie Rosé, A.O.P. Côtes de Provence

146€