



Fin de Año
31 . 12 . 2020

CHAMPÁN & OYSTRAS

Copa de champán Taittinger Brut Reserve y ostra del Atlántico francés

ENTRANTES

A ELEGIR

ENSALADA DE PATO CONFITADO

Remolacha al horno con costra de sal, aguacate, nueces picantes, cebolla de Oporto roja, Limón marroquí, tomates cherry, rábano en escabeche, rúcula

CANGREJO DE CONCHA BLANDA FRITO CRUJIENTE

Puerro, guindilla y pomelo agridulce

BABAGANOUSH

Berenjena ahumada y asada, tahini, cebolla y ajo frito, verduras encurtidas y ahumadas, granada y pan de pita

SOPAS

A ELEGIR

SOPA DE ALCACHOFAS DE JERUSALÉN TRUFADA

Manzana verde, tomillo limón y trufa

SOPA DE MISO Y LANGOSTINOS

Tofu, setas shiitake, edamame, finas hierbas, jengibre fresco

PRINCIPALES

A ELEGIR

WAGYU A LA PLANCHA CON TERIYAKI TRUFADO

Wagyu a la plancha glaseado con salsa teriyaki trufada, ajo y cebolla fritos, espárragos verdes a la plancha, patatas baby asadas
Recomendación del chef: medio hecho

VIEIRAS A LA PARILLA

Puré de guisantes, bok choy, cebollas rojas de Oporto, salsa XO, espuma de champán, patatas baby asadas

BACALAO NEGRO MARINADO AL MISO

Crema de miso y yuzu, edamame y jengibre encurtido, ensalada de wakame, sésamo, arroz con limón

CALABAZA ORGÁNICA ASADA CON HIERBAS

Setas, espárragos verdes, nueces pecanas picantes, queso de cabra, cebollas rojas, remolacha horneada a la sal, arroz con limón

POSTRES

A ELEGIR

PIÑA ASADA

Vainilla, menta, coco tostado, helado de piña colada, flor de piña crujiente

ARBOL DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate y cereza, jardín de brownie, nueces peganas, ositos de gominola, sorbete de cassis



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



New Year's Eve

31 . 12 . 2020

WELCOME CHAMPAGNE & OYSTER

Glass of Taittinger Brut Reserve Champagne & French Atlantic Oyster

STARTER

TO CHOOSE

CONFIT DUCK SALAD

Salt crusted baked beetroot, avocado, spicy pecans, red port onion, Moroccan lemon, cherry tomatoes, pickled radish, rocket

CRISPY FRIED SOFT SHELL CRAB

Sweet & sour, leek & chilli, grapefruit

BABAGANOUSH

Smoked & roasted aubergine, tahini, fried onion & garlic, pickled & smoked vegetables, pomegranate, pita bread

SOUP

TO CHOOSE

TRUFFLED JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Green apple, lemon thyme, truffle

MISO AND LANGOUSTINE SOUP

Tofu, shiitake mushrooms, edamame, fine herbs, fresh ginger

MAIN COURSE

TO CHOOSE

GRILLED WAGYU WITH TRUFFLED TERIYAKI

Grilled wagyu glazed with truffled teriyaki sauce, fried garlic & onions, grilled green asparagus, roasted baby potatoes // Chef's recommendation: medium rare

GRILLED SCALLOPS

Green pea puree, bok choy, red port onions, XO sauce, champagne foam, roasted baby potatoes

MISO MARINATED BLACK COD

Miso & yuzu cream, edamame & pickled ginger, wakame salad, sesame, lemon rice

HERB ROASTED ORGANIC BUTTERNUT PUMPKIN

Wild mushrooms, green asparagus, spicy pecan, goats cheese, red port onions, salt crusted baked beetroot, lemon rice

DESSERT

TO CHOOSE

ROASTED PINEAPPLE

Vanilla, mint, toasted coconut, piña colada ice cream, crispy pine apple flower

CHOCOLATE TREE

Cherry chocolate mousse, brownie garden, spicy pecan, gummy bears, cassis sorbet



CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims