

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 infundado 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€

NEW YEAR'S EVE MENU 1926

Welcome cocktail 1926

Foie mousse cone with crispy chocolate pop rocks and candied orange peel

Ball filled with cod brandade with romesco sauce and crispy black pudding

Flamed eggplant tartlet glazed with honey, yuzu and miso

Farm egg cooked at low temperature, truffled potato foam, and Iberian ham crumbs

Steamed shrimp gyozas with coconut milk air infused with Asian herbs

Detox drink with Celery, zucchini, green apple, ginger and lemon

Tender beef cheek in red wine, artichoke purée and seasonal mushrooms

Scallops in aguachile with herring caviar, kumquat, smoked avocado, fried corn, red onion and pickled carrot

Deconstructed cheesecake, red berries and white chocolate

Glass of Mumm champagne and grapes to welcome 1926 with the midnight chimes

Wine pairing

Valdaya Singular, D.O. Ribera del Duero

Les Brugueres negre, D.O.Q. Priorat

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

146€