MENÚ VEGETARIANO DE FIN DE AÑO

PRELUDIOS (APERITIVOS)

Delicia de queso y kumquat: Bocado de queso con praliné de yuzu y un toque crujiente de almendras tostadas.
Esfera vegetal y deseo: Esfera vegetal con un toque de sriracha, ponzu, crema agria y caviar.

TENTACIONES (ENTRANTES)

Ensaladilla vegetal: Una interpretación refinada de la ensaladilla clásica, con diferentes texturas.
Crema sedosa de espárragos blancos: Crema de espárragos blancos con streusel de parmesano y avellanas, acompañada de espárrago triguero crujiente.

EL PLACER DEL MAR (PESCADO)

Bacalao vegetal: Una suave emulsión de garbanzos con una aromática infusión de inspiración tailandesa y crujiente de algas.

UN SABOR A TENTACIÓN (CARNE)

Carne vegetal glaseada:Carne vegetal al aroma de Café de París, con reducción de tamarindo y dátiles, tierra de sésamo y chutney de col morada.

EL CLIMAX (POSTRE)

La esencia del deseo: Un delicado final con notas cítricas de yuzu.

MARIDAJE – CENA DE FIN DE AÑO

- Cóctel de bienvenida: Champagne Lanson Rosé – D.O. Champagne (Francia). Un champagne rosado elegante y fresco para recibir a nuestros invitados.

- Plato de pescado: 3404 Blanco Joven Chardonnay y Gewürztraminer – D.O. Somontano (España). Un blanco joven, fresco, aromático y equilibrado, ideal para acompañar el pescado.

- Plato de carne: Maeste Tinto – D.O.P. Ribera del Duero (España). Un tinto con carácter y personalidad, perfecto para acompañar el plato de carne.

- Brindis de medianoche: Champagne Lanson Black Label Brut – D.O. Champagne (Francia). Un champagne elegante para celebrar la llegada del Año Nuevo 2027