

MENU NOCHE VIEJA

New Year's Dinner Menu

*1º pase

Aperitivos para despedir el año. Appetizers to say goodbye to 2024

Merengue de remolacha . Láctico de Campillos . Pistacho caramelizado
Beet meringue. Campillos cheese "Láctico". Pistachio

Hojaldre invertido . Anchoa. Foie . Turrón . Trufa
Puff pastry . Anchovy . Foie . Nougat

Gilda Malagueña (Boqueron/Piparra/Aceituna Aloreña)
Gilda Malagueña (chilli pepper, olive and anchovy skewer)

*2º pase

Entrantes . Starters

Tartar de Vieira . Mango . Lima . Caviar de trufa
Scallop tartare. Mango. Lime . Truffle caviar

Souquet . Gamba roja . Yuzu
Souquet . Red shrimp . Yuzu

*3º pase

Emulsión de foie . Alcachofa confitada . Jamón de castaña y bellota de Ronda
Foie emulsion . Artichoke . Top-grade Iberian ham (chestnut-acorn) Ronda

*4º pase

Carabinero . Pil-Pil de cítricos
Scarlet shrimps . Citrus emulsion

*5º pase

Cochinillo deshuesado . Mini zanahoria glaseada . Salsa demi-glase al Oloroso
Boneless suckling pig . Glazed mini carrot . Demi-glase Sherry Sauce

*6º pase

Para empezar bien el año . The best way to start the new year.
Cava

Tarta de queso . Arrope de moscatel . Dulce de leche salado
Cheesecake . Moscatel "Arrope" . Salted toffee

*7º pase

Degustación de turrónes y uvas de la suerte al son de las campanadas
Nougats tasting and lucky grapes to the sound of the bells

Bodega: Vino blanco. White wine Sommos Colección (Sauvignon Blanc)
Vino tinto . Red wine Valdecuevas Álium (Tempranillo)
Cava Clos de Blancs Pedregosa

Precio por persona . Price per person 200€

by Depo Frade

2024