

Menú de nochevieja



4 pasos · 120

Maridaje de vinos 4 pasos · 34

Aperitivo

Degustación de pan artesanal con aceite de oliva virgen extra de Ronda y escamas de sal marina

Entrante

Sopa de Bogavante “Andalucía”

Intensa sopa de bogavante con sofrito de tomate y pimiento rojo, un toque de brandy de Jerez y aceite de oliva virgen extra de Ronda

Acompañada de una “Pipirrana” de mejillones, bogavante y brunoise de verduras

Primer Plato

Bacalao Skrei Confitado (solo en menú de 4 pasos)

A baja temperatura, rabo de toro, lardo di Colonnata, salsa de cava y aceite de hierbas, hinojo encurtido, puerro asado con huevas de trucha

Principal

Confit de Pato con Foie Muslo confitado lentamente en aceite de oliva con tomillo, ajo y piel de limón, luego asado

hasta que la piel quede crujiente. Servido con puré cremoso de apionabo, verduritas glaseadas y fondo oscuro reducido con vino oloroso de Jerez Acompañado de paté de foie y polenta crujiente

Postre

Milhojas | ganache de chocolate | coulis de frutos rojos del bosque | salsa de vainilla de Madagascar | polvo de aceite de oliva de Ronda | helado de cerezas

Café y Petit Four Navideño

Xuxos de crema de pistacho con cáscara de naranja confitada.