

MARIA 5 • URBAN

MENÚ ESPECIAL

Nochevieja

20.00 hrs.

Selección de Panes

Servidos con mantequilla de tomate seco y albahaca.

LÁCTEOS | GLUTEN | FRUTOS SECOS | NUECES

* * *

Consomé de Manzana asada y Magret de Pato ahumada

Con crujiente de pan integral.

GLUTEN | APIO | SULFITOS

* * *

Roll de Bogavante con Trufa

Holandesa de trufa / Tartar de bogavante / Tobiko de naranja / Aguacate

MOSTAZA | GLUTEN | LÁCTEOS | HUEVO | SÉSAMO | MARISCOS

Kalarites * Cocktail *

VODKA BELUGA | MANTEQUILLA ALPEGGIO |

SORBETE DE CÍTRICOS | CHAMPAGNE JEAN DE VILLARÉ

Sashimi de Hamachi y Vainilla

Salsa de yuzu y jarabe arce / Espuma de dashi / Almendras

PESCADO | FRUTOS SECOS | LÁCTEOS

* * *

Solomillo de Ternera de NZ con Costra de Hierbas

Puré de calabaza especiada / Setas shimeji / Demiglace de arándanos

LÁCTEOS | SULFITOS | GLUTEN

* * *

Tarta Red Velvet de Frambuesa y Lima

Relleno de crème fraîche de lima / Crujiente de chocolate blanco y frambuesa

GLUTEN | LÁCTEOS

COTILLÓN + COPA DE RUINART BRUT & UVAS DE LA SUERTE.

160€