VANDAL

RESTAURANTE

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS

Aero – Buñuelo carbonara con presa ibérica ahumada.

—

Causa niguiri de anguila Kabayaki y foie gras.

—

Croustade de centollo, mandarina y estragón.

PRELUDIO

Tartar de gamba roja sobre linguine,
jugo de gamba roja y caviar oscietra.

PESCADO

Lubina a la plancha, espuma de cacahuete y lemongrass,
pak choi a la brasa y mantequilla tostada de miso y lima.

CARNE

Solomillo de ternera a la brasa, setas de temporada,
jugo de ternera, labneh a las pimientas y kumquat.

POSTRES

Canutillo crujiente de crema de fruta de la pasión.

—

Mousse de chocolate y avellana, turrón suflado,
crema de limón y hierbas aromáticas, y castañas glaseadas.

CHAMPAGNE Y UVAS DE LA SUERTE