Menú Nochevieja

Malvarrosa Plaza

ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

Ibéricos y Quesos con panes.
Ostras ¨Del Sol¨ al natural o con Horchata de Galanga
Estación de Chacinas del Mar.

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cucurucho de anguila ahumada, berenjena y huevas de arenque.
Gyoza con Steak tartar, yema y trufa.
Zanahorias asadas pibil.
Brocheta pollo glaseado con crunchy de maiz.
Saam de lubina como un pastrami, cebolleta encurtida y mostaza.
Colmenilla rellena de cebolla asada.
Buñuelo de bacalao con emulsión de miso.
Croquetas de pollo a l,ast.

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de bogavante con verduras asadas y veloute del escabeche.

.PRINCIPAL

Paletilla de cordero ¨Guirra¨con milhojas de patata ¨Ana¨, jugo trufado y chalotas confitadas.

.POSTRES

Oro parece, platano es.
Milhojas de turron, limon y merengue.
Uvas de la suerte y turrones.

BODEGA

Viña Tondonia Tinto 2014, Tempranillo D.O Rioja.
Petrois Lebrunn “L’extravertie” Blanc de Blancs Gran Cru, Champagne.
Mixtura Blanco 2021, Treixadura y Albariño Independent Wines.

RESERVA AQUÍ

285€

IVA incluído. Bebidas incluidas.
El servicio de barra libre será hasta las 2h

Menú Nochevieja

Malvarrosa Plaza

ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

Ibéricos y Quesos con panes.
Ostras ¨Del Sol¨ al natural o con Horchata de Galanga
Estación de Chacinas del Mar.

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cucurucho de anguila ahumada, berenjena y huevas de arenque.
Gyoza con Steak tartar, yema y trufa.
Zanahorias asadas pibil.
Brocheta pollo glaseado con crunchy de maiz.
Saam de lubina como un pastrami, cebolleta encurtida y mostaza.
Colmenilla rellena de cebolla asada.
Buñuelo de bacalao con emulsión de miso.
Croquetas de pollo a l,ast.

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de bogavante con verduras asadas y veloute del escabeche.

.PRINCIPAL

Paletilla de cordero ¨Guirra¨con milhojas de patata ¨Ana¨, jugo trufado y chalotas confitadas.

.POSTRES

Oro parece, platano es.
Milhojas de turron, limon y merengue.
Uvas de la suerte y turrones.

BODEGA

Viña Tondonia Tinto 2014, Tempranillo D.O Rioja.
Petrois Lebrunn “L’extravertie” Blanc de Blancs Gran Cru, Champagne.
Mixtura Blanco 2021, Treixadura y Albariño Independent Wines.

285€

IVA incluído. Bebidas incluidas.
El servicio de barra libre será hasta las 2h