

D.VORA

GASTROBAR

NOCHEVIEJA

Ostra crujiente sobre blini de remolacha, crema agria, caviar de mujol y papada curada de Joselito.

Crispy oyster on beet blinis, sour cream, mullet caviar and "papada curada de Joselito"

Tosta de jamón ibérico de bellota en pan mollete.
Iberian acorn-fed ham in toasted muffin bread

Croqueta cremosa de cordero estilo marroquí
Creamy Moroccan style lamb croquette

Tartar de bogavante con su caldo, aroma de coco, lima kafir y lemongras.
Lobster tartare with its broth, coconut aroma, kafir lime and lemongrass

Alcachofas en texturas con torrezno crujiente, cítricos y hierbas.
Artichokes in texture with pork cracklings, citrus, and herbs

Pulpo a baja temperatura y asado con "couscous" de brócoli, calabaza, mojo verde, aguacate y pimentón de la vera.

Octopus cooked at low temperature and roasted with broccoli couscous, pumpkin, greenmojo, avocado and paprika de la vera

Solomillo de vaca gallega macerado al grill, emulsión de patata trufada, salsa de trompetas, foie y crujientes de chirivía.

Galician beef tenderloin marinated on the grill, truffled potato emulsion, mushroom trumpet sauce, foie gras and crunchy parsnip

Buñuelos de boniato con sopa fría de fruta de la pasión, chocolate blanco, sésamo y naranja
Sweet potato buñuelos with cold passion fruit soup, white chocolate sesame and orange

BODEGA:

Blanco/white: Viñas del Vero, Chardonnay | D.O. Somontano
Tinto/ Red: Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 2015 , cabernet Sauvignon, Shiraz,
Merlot y Monastrell | D.O. Alicante
Cava:/ Sparkilg Vilarnau Brut Reserva, Macabeo, Parellada, XarelHo | D.O. Cava
Copa de cava de bienvenida

110.00 €

IVA incluido

*Durante la cena, además de los vinos, está incluida el agua, cervezas, refrescos café o infusión.