CONTRABAN

NOCHEBUENA

Aperitivos y acompañamientos

Cono crujiente de bogavante y txangurro con su bisque
G C M L SL A

Crunchy taco de patata y alga nori con gamba roja y pimenta de Espelette C

Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L

Principales

Ventresca de atún Otoro, ponzu, mayo kimchi y crujiente de arroz hinchado P S H SL

Lubina salvaje, ñoquis de patata con clorofila y berberechos, salsa de azafrán G P L H ML SL A

Canelón de ciervo, crema de boletus con trufa negra y salsa civet G H L SL A

Postre

Cake de zanahoria y mandarina, cremoso de fruta de la pasión y cítricos G L H

Selección de turrones, mazapanes y barquillos G H L

Maridaje

ERESMA
Bodegas Eresma | IGP Vino de la Tierra de Castilla y León | Godello

MARTÍNEZ LACUESTA CUVÉE
Bodegas Martínez Lacuesta | DOCa Rioja | Tempranillo

RAVENTÓS BASAGOITI INICIAL
Raventós Basagoiti | DO San Sebastià dels Gorgs | Chardonnay

125 €
por persona (IVA incluido)

G - Gluten, FC - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza, H - Huevo, SS - Sésamo, P - Pescado, SL - Sulfito, CC - Cacahuete, ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz