

MENÚ DE NOCHEVIEJA

(vegetariano)

APERITIVOS

Ssam de kimchi con pepino y hierbas aromáticas

Migas vegetarianas con zanahoria escabechada

Corazón de tomate, pesto rojo, aceituna negra y albahaca

Verdinas con gelée de boletus, manzana y ajo negro

ENTRANTE

La cebolla de cinco maneras

SEGUNDO

Níscalo, tupinambo y celerí

PRINCIPAL

Calabaza, estragón y patata temprana

POSTRE

Biscocho de pistacho, mousse de turrón, miel y helado de chocolate.

Cromatismo verde (*vegano*)

Mignardises. Uvas.

• INCLUYE COTILLÓN Y FIESTA EN ÀTIC Y AZZA •



120€

- Bebida incluida -



Tintos

Marqués de Riscal
Arienzo Crianza (Rioja)

Valduero Crianza
(Ribera del Duero)

El Chaval
(Utiel - Requena)

Las 2 Ces
(Utiel - Requena)

Blancos

Marqués de Riscal Verdejo
(Rueda)

Las 2 Ces
(Utiel - Requena)

El Grillo con Botas Albariño
(Rias Baixas)

Cava Roxanne
Chozas Carrascal (Utiel-Requena)

Champagne
Veuve Clicquot

