

Puerto Blanco

Menú de Navidad 2022

Copa de Cava
Ostra francesa N^o3

Maridaje de Pan

Salmón ligeramente ahumado
aguacate, pepino encurtido y rábano picante.

Tartar aliñado con manteca de foie-gras,
granos de mostaza, setas y queso madurado.

Dumpling de gamba roja
con ragu de shitaki y caldo Oriental.

Sorbete de manzana
con espuma de yoghurt ácido, salvia y jengibre.

Chateaubriant de ciervo
salsa Cumberland de frutas rojas, sriracha y soja.

Turrón, chocolate y frutos secos.

Café, o Infusión con Dulces.

Precio menú: 98 €

Maridaje de vino: 48 € (Opcional)



Menú de Noche Vieja 2022

La Nit Rosé
fresa, queso de cabra y pimienta Timut.

Maridaje de Pan

Cre moso de foie-gras
Turrón y Pedro Ximénez.

Vieira ahumada, gratinada "Rockefeller".

Carrillera con Oporto trufado
parmentier de patata y Caviar.

Caldo digestivo especiado
con shitaki, cebolleta y perlas de tapioca.

Bogavante a la llama con
Capuccino de Beurre Blanc con toque de ajo.

Sorbete de manzana
con espuma de yoghurt ácido, salvia y jengibre.

Solomillo del Norte madurado
con setas en texturas.

Pera Tokaji Royal, bizcocho de especias
y espuma de queso.

Café, o Infusión con Dulces.

Maridaje de Vinos y Cavas.

Barra libre hasta las 03,00.

Uvas de la Suerte y Cotillón.

Música en Vivo y Baile.

Precio todo incluido.

240 €