



Menú navidad

Copa de champán de bienvenida

Aperitivo

Matrimonio perfecto, esponja de pimiento verde frito, boquerón, anchoa, esferas de vinagre balsámico y de aceite de oliva

Ensalada de bogavante

agua de tomate y pepino gelificada, bogavante, lechuga viva, cortada al momento, emulsión marinera, roca crujiente, y espuma de orio

Nuestra coliflor de Calahorra

Coliflor confitada en mantequilla noisette, su corona crujiente, bechamel ahumada con caviar de esturión

Cardo de nuestra huerta con trufa fresca

Receta familiar navideña de la abuela de Lucia, versionada y acabada con trufa fresca

Merluza en salsa verde con berberechos y aire marino

Merluza cocinada a baja temperatura, con salsa verde de pimiento verde y alga wakame, berberechos esferificados y aire marino

Cochinillo en dos cocciones

Cochinillo confitado, deshuesado y crujiente con ensalada en texturas, y espuma de sus patatas

Cocktail de remolacha

Prepostre

Cromatismo verde de la huerta, el postre donde nuestra chef interpreta la huerta en una versión dulce

Paisaje

Crema líquida de café, sobre ella una mouse cuajada en el horno, helado casero de vainilla, garrapiñados, frambuesas y virutas de chocolate

130.00€

Para la confirmación de la reserva, deberán abonar el 30% del importe del menú.

Numero de cuenta: ES95 0049 4881 1921 1662 3002 o Bizum: 639439810

En concepto deberán poner el nombre y día de la reserva.

Si quisieran cambiar algún plato o incluir mas pasos en el menú solo tendrían que comunicarlo, nuestra chef os adaptara los cambios al gusto.

De ante mano agradecer que quieran pasar estos días especiales en MENTICA GASTRONOMICO, que sin duda es su casa.

