

MENÚ NOCHE VIEJA

Cortador de jamón

SNACK

- 1.1 Tartar de carabineros en oblea crujiente de camarones y caviar cítrico
- 1.2 Brioche de mantequilla ahumada con caviar y yema curada
- 1.3 Selección de curados Papúa con airbag de Queso san Simón. (Presa ibérica, picaña de vaca Angus)
- 1.4 Trufa de foie con núcleo de ruibarbo y ciruela roja

ENTRANTE

Ensaladilla de bogavante con holandesa aireada de sus jugos y toques de citrus sudachi

PRIMERO

Rodaballo a la brasa con beurre blanc de txakoli y caviar

SEGUNDO

Cochinillo meloso deshuesado y su piel crujiente con puré de maíz y castañas acompañado mini verduritas encurtidas

Cóctel pre-postre

POSTRES

Mousse de turrón de jijona, esponjoso de frambuesa y borracho de chocolate y anís

Petifus

Todo el menú acompañado del mejor maridaje de la Bodega Papúa

250€

POR PAX

x P A P Ú A x

Plaza de Colón nº4, Madrid
pauacoln.com