MENÚ NOCHEVIEJA

PARA EMPEZAR

Buñuelo de pato azulón con su pechuga curada y gel de naranja.

Tosta de cangrejo real en vinagreta con fresa texturizada.

CONTINUAMOS

Volandeiras maduradas en aguachile de shiso y caviar Iraní.

Consomé de cocido con gyoza de ropa vieja.

DESCANSAMOS

Maracuyá Martini con espuma de coco y lima

DEL MAR

Roulade de rodaballo con mousselina de almejas y demi-glace marina.

DE LA TIERRA

Culant de rabo de toro y foie con apionabo cremoso y trufa laminada.

POR ÚLTIMO

Profiterol con croquelin, relleno de namelaka de chocolate y praliné de avellanas.

BODEGA

Vino blanco Martín Codax. Albariño (D.O. Rias Baixas)
Vino tinto Alto de los Zorros 10 meses (D.O. Ribera del Duero)
Cerveza, Refrescos y Agua
Uvas de la suerte, brindis con Espumoso dulce

135 €/PAX

IVA INCLUIDO

EL GALLINERO
RESTAURANTE