

Menú Fin de Año 2022

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Jamón de Bellota 100% Ibérico Pata Negra Cinco Jotas
Aceituna virtual con Vinagreta de Chipotle

Taco de Shiso con Panceta de Vaca Vieja, Anguila ahumada y su toque picante de Kizami Wasabi
Pulpo seco con Pericana Alcoyana, sobre un Crujiente de Pan Hojaldrado

APERITIVOS

Nuestro Vermuth Rojo Casero
Gamba Roja de Denia hervida en Agua de Mar y Algas
Blini con Ventresca de Atún rojo y Caviar de Río Frío

ENTRANTE FRÍO

Cangrejo Real a modo de tiradito, envuelto en un Carpaccio de Gamba Blanca
y Crujiente de Manzana Helada de Ademuz

ENTRANTE CALIENTE

Hígado de Pato Mulard asado sobre una Sopa de Verduritas al dente y Pochas,
guisadas con aromas de Albahaca y Avellanas

PESCADO

Lomo Negro de Alaska marinado en un Miso Dulce,
acompañado de un Puré de Coliflor Rostido y Tomatitos Cherry confitados y salteados con Cilantro

SORBETE: ¿CUÁL ME TOCARÁ? TENTANDO AL DESTINO...

Una Piña Colada

o

Granizado de Limón Bétera con Espuma de Carnot, el Licor de la Marina Alta

CARNE

Paletilla de Cordero Lechal, cocinada 13 horas a 64°
con un Cremoso de Ajo Negro de Las Pedroñeras y su Jugo

POSTRE: ¿CUÁL ME TOCARÁ? VOLVEMOS A TENTARLO...

Campana navideña de 'Spéculoos' con Arena especiada y Helado de Leche Merengada

o

Nuestra Pavlova de Frutos Rojos con Crema de Vainilla, Helado de Fresas y Aromas de Chicle

BODEGA

Vino Blanco Casal de Armán (D.O. Ribeiro)
Vino Blanco Finca Calvestra Bodegas Mustiguillo
Vino Tinto Bosque de Matasnos (D.O. Ribera del Duero)
Champagne Laurent Perrier Brut

Uvas de la Suerte · Fiesta amenizada por DJ · Resopón
Se precisa etiqueta: Mujeres Traje de Noche | Hombres: Traje

suitopía

Sol y Mar Suites Hotel * * * *