



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchihoteles



Menú de Fin Año

APERITIVO DEL CHEF

Foie micuit , grosellas, arena de kikos, brunoise de manzana granny , sal de jengibre y gelatina de Pedro Ximenez

Tartar de salmón noruego, aguacate, mango avión, salsa teriyaki y duo de sésamos que termina con una suave vinagreta de frutos rojos al vino blanco reserva

ENTRANTE

Nuestro jamón ibérico de Salamanca , pan de cristal , jugo de tomate del huerto y aceite de oliva virgen, el oro de la gastronomía

PLATO PRINCIPAL

Medallón de Solomillo de buey añejo madurado en cámara , su jugo reducido con un toque de trufa negra ,cremoso de calabaza y banana al curry y un fricase de cebollitas platillo y setas confitadas al aroma de tomillo fresco

POSTRES

Ganache de chocolate negro 70% , sorbete de fruta tropical, arena de cacahuets, bizcocho casero y licuado de albahaca

BODEGA

Agua y Refrescos

Botella de vino

Café e infusiones

58€

★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles