



Zielou
en casa

180€
2 PAX
IVA INCLUIDO

Lenteja caviar con curry de setas tostadas en la brasa

vinagreta de vainilla de Madagascar y Jerez con lascas de foie de pato francés tostado.
Sulfitos, frutos secos.

Croquetas cremosas de pastrami italiano

pistachos del Bronte DOP y trufa de temporada.
Frutos secos, huevo, lácteos, gluten.

Shashimi de atún rojo Balfego

con guacamole marino acompañado de pani-puri indio con especias coreanas.
Pescado, gluten, soja.

Guiso navideño de presa ibérica

con tomates tatemados, chile ahumado y crema de coliflor tostada y haba tonka acompañado con tacos mexicanos.
Sulfitos, lácteos.

Milhoja de chocolate Cayambe y Ras el Hanout

con hojaldre invertido y polvo de chocolate blanco.
Lácteos, gluten.

BODEGA a elegir

Vino blanco:

La malvar, vino de uva Malvar, aroma a hierbas frescas mezclado con matices cítricos y tostado. D.O. Vinos de Madrid.

Vino tinto:

Rubus Quercus, vino de uva Garnacha y Syrah, intenso en aromas, deja entrever tonos especiados y balsámicos, junto a una fruta fresca. D.O. Vinos de España.

