**MENÚ NOCHEVIEJA ZIELOU 2023**

Chandon Garden Spritz

**ENTRANTES A COMPARTIR**

Cecina de wagyu

Acompañada de pan italiano y tartar de tomate ibérico aliñado.

Carpaccio de carabinero moruno del Mediterraneo

Con jugo de carabinero, hierbas, tapioca suflada y salicornia en tempura.

Setas de monte glaseadas al wok con jugo reducido

Crema de tupinabo y yema de huevo curada en txusu cítrica y trufa fresca.

**PRINCIPALES**

Virrey a la brasa del carbón

Bañado en velouté de caldo de rape y caviar Caspian Pearl y flor de borraja.

Cáctus cítrico y flor eléctrica

Solomillo de angus nacional con hueso

Cremoso de zanahoria amarilla y haba tonka, acompañado de costillas de elote multicolor, salsa bordalesa y hoja de arce.

**POSTRE**

El nido del kiwi

Chocolate blanco, maracuyá y algodón de azúcar.

**BODEGA**

Vino Blanco NOC, V.T. de la Tierra de Castilla

Viogner.

Vino Tinto NASSOS, D.O. Priorato

Garnacha.

Cava ARASHI, D.O. Cava

Parellada, Xarello y Macabeo.

**PRECIO POR PERSONA: 250€ IVA INCLUIDO.**