

GINEBRE

RESTAURANT

Menú Nochevieja 2016

Aperitivos

Tempura de algas y emulsión de ajo asado
Cristal de jamón ibérico, tratar de tomate y pil-pil de rúcula

Entrantes

Canelón de txangurro con mahonesa cítrica
Buñuelos de gamba roja con su emulsión
Vieira, plancton, tocino y apiobola
Crujiente de presa ibérica y langostino con yakisoba

Principales (elegir)

Paletilla de cordero deshuesada, confitada con finas hierbas, milhojas de patata y zanahorias ahumadas
Suquet de rape y mero de playa a nuestra manera

Postre

Chocolates, café y turrón
Uvas de la suerte

Bodega

Cervezas, agua y refrescos
Tinto "Dehesa de Luna" La Roda
Blanco "Cloe" Chardonnay, Sierras de Málaga
Cava "Marta Passió Reserva" rosado
Café o infusión

60 €