



MALMÖ

Menú de Nochevieja 31/12/2017

ENTRANTES

Gyozas Japonesas veganas al vapor con salsa de yuzu y soja.
Croquetas de calabaza y queso Parmesano con confitura de tomate y hierbas aromáticas..

PRIMERO

Ensalada templada de ravioli de pasta de arroz relleno de castaña
yboletus, sobre salsa de queso Gorgonzola y nueces.

Sorbete de Nochevieja.

SEGUNDO

Carne de vegetal con parmentier trufada, salteado de setas silvestres, alcachofas y salsa de habas.

POSTRES

Mini panettone tradicional italiano con helado de Bailey's y salsa templada de chocolate y naranja.

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

MARIDAJE

Vinos blancos:

Menade ecológico (DO Rueda)/Sonrisa de Tares (DO Bierzo)

Vinos Tintos:

Rebelia ecológico(DO Utiel Requena)/Pruno (DO Ribera Duero)

Copa de cava

Agua o refresco

55 € por persona IVA INCLUIDO

El menú dispone de opción vegana