MENÚ

NOCHEVIEJA

•FELIZ 2022•

Cava Xènius Brut Nature

Muy refrescante y fácil de beber, para quitar la sed y para acompañar perfectamente este plato. Los vinos con burbujas suelen acompañar muy bien todos los platos, porque limpian el paladar

Lentejas Beluga con Lima, Lengua de Erizo y Huevas

Vino Cholo

Cholo es un vino con cuerpo y acidez. El bogavante necesita este vino de textura dura, y acidez, por el sabor marino de la cabeza. El resultado es espectacular.

Bogavante con Emulsión de su Cabeza, Espárrago Blanco con Tocino Ibérico y Salicornia

Vino Adria Velvet

Un vino elegante, con buena acidez y marcadamente frutal con grosella y frambuesa. Velvet tiene una sedosidad que va a reducir la sensación de grasa sin ser secante y una acidez que limpia el paladar para el siguiente bocado.

Trigoto de Pato con Foie Micuit

Vino Finca Las Tenadas

Maridaje clásico, un vino corpulento para una carne. Por la reacción de Mallard (caramelización de los azúcares), el vino de Tempranillo con barrica es el acompañamiento ideal para este plato. Los taninos bloquean la grasa, haciendo más fácil comer los platos, con mucha textura.

Carre de Cordero con Pistacho y Espejo de Vino

Cava Xènious Brut

Al tener algo de azúcar añadido acompaña bien al postre, siendo la mejor opción para brindar por el nuevo año.

Brownie de Pistacho con Sopa de Chocolate Blanco y Coco, Coulis de Frutos Rojos

*MARIDAJE Y BODEGA INCLUIDA (Cerveza, Refrescos y Agua Mineral)

00:00h.

100€/per.

Contacto para reservas:
958 500 567

Depósito para reserva de 50€/persona
(No reembolsable a partir del 20 de diciembre)

Horario de la cena: 20:30h. a 01:00h.

Opción a Fiesta-Cotillón en Sala Almunia

(+info en departamento de eventos 958 500 057, junto a Restaurante)

ARACERIA & TABERNA

Origen

D.O.

Est. 1969

NOCHEVIEJA

•FELIZ 2022•