Cena de Mocheviera MALTEADORA

Cocktail de bienvenida

Centros de mesa

*Bisqué de camarón rojo y gambas con crujiente de puerro * Tiradito de atún con salsa nikkei, pasta de ají amarillo y alga wakame * Pulpo a la brasa sobre puré de boniatos ahumados, concasse de tomate y huevo a 62º

Principales

Corvina a la brasa, al estilo Orio, con parmentier de cebolla y verduras a la cerveza Malteadora Solomillo de vaca con foie, demi-glace con shiitakes y lombarda a la mantequilla

Lemon pie Surtido navideño

Agua, cerveza Malteadora, vino crianza Otto Bestué Finca Rableros, Chardonnay Bestué y cava para brindar

Cena 79€ Con uvas y bolsa de cotillón

Cena+Cōtillón 99€

Música en directo antes y después de la medianoche con

The Old Night Trippers

Reservas en el 876 245 027 y en info@lamalteadora.es