

QUADRAT

RESTAURANT & GARDEN

MENU DEGUSTACIÓN NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE TASTING MENU 24/12/2022

Cono crujiente de gamba roja, tomate, guisantes y hierbabuena
Red prawn crispy cone with tomato, peas and fresh mint

Buñuelo templado relleno de tartar de ternera madurada
Warm fritter stuffed with matured beef tartare

...

Salmón salvaje marinado en casa, "gelée" de tomates, ensalada de hinojo y helado de rábanos
Homemade marinated wild salmon, tomato gelée, fennel salad and radish ice cream

...

Crema de piñones tostados con alcachofas crujientes, panceta ibérica ahumada
y emulsión de perejil
Toasted pine nuts cream, crispy artichokes, smoked Iberian bacon and parsley emulsion

...

Vieiras a la brasa con mini verduras, caviar de beluga, cítricos y romesco de algas
Grilled scallops with baby vegetables, beluga caviar, citrus and seaweed romesco

...

"Escaldums" de pavo rellenos de foie, castañas, puré de zanahoria al carbón y salsa de Armagnac
"Escaldums" of turkey with foie gras, chestnuts, charcoal carrot purée and Armagnac sauce

...

"Sweet Old Fashion" de ron, mandarina, canela y chocolate 85%
"Sweet Old Fashion" of rum, mandarin, cinnamon and 85% dark chocolate

...

Torrija de ensaimada con helado de tomillo, almendra, calabaza asada y "marron glacé"
"Torrija de ensaimada" with thyme ice cream, almonds, roasted pumpkin and "marron glacé"

...

Dulces navideños caseros
Homemade Christmas sweets

98

IVA Incluido / VAT Included

