

# 2020 MENÚ FIN DE AÑO

## APERITIVOS

*Zamburiñas a la plancha con emulsión de ajo y perejil  
en vino blanco Conclave Esencia*

*Sandwich de foie gras con mermelada de violeta  
y piñones garrapiñados*

*Nigiris de patata y vieiras con yema trufada y salsa teriyaki*

## ENTRANTES

*Pulpo a la brasa con quinoa blanca, "all i oli" de tinta de calamar,  
mayonesa de miso y salicornia*

*Mini Chateaubriand con helado de mostaza, salsa béarnaise  
y yema trufada*

## PARA REFRESCAR EL PALADAR

*Mini Martini de mandarina*

## SEGUNDOS

*Lubina con espárragos blancos, algas en tempura,  
mousseline de apio y beurre blanc*

*Muslo de pato confitado con crema de castaña, cilindro de patata  
relleno de emulsión de zanahoria y salsa demi-glace*

## POSTRE

*Jardín navideño con frutos rojos, pistachos verdes, trufa negra  
y helado de turrón con crema de fresa y nata avainillada*

## NUESTRA BODEGA

*Vino tinto Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)*

*Vino blanco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)*

*Cava Freixenet Elysia Gran Cuvée*

*Uvas de la suerte y cotillón*

**ROSSINI**  
LIFE & FOOD