

PRECIO | PRICE: 125€

MENÚ TAKEAWAY NOCHEVIEJA

TAKEAWAY GALA MENU



AMUSE BOUCHE

Corte helado de parmesano y trufa - Profiterol relleno de foie - Chupito de "Mulled vino" con espuma de canela

Parmesan & truffle ice-cream - Profiterol stuffed with foie - "Mulled Wine" shot with cinnamon foam

CANGREJO & CAVIAR | CRAB & CAVIAR

Ensalada de cangrejo con aguacate, apio, manzana, coco y caviar "Río Frío" servido con crema agria de mandarina y estragón

Crab salad with avocado, celery, apple, coconut & caviar "Rio Frio" served with tangerine & tarragon sour cream

WAGYU & CASTAÑAS | WAGYU & CHESTNUTS

Tataki de Wagyu con crumble de castaña asada sobre parmentier de patata dulce y mini brioche

Wagyu tataki with roasted chestnuts crumble, sweet potato parmentier & mini brioche

LENGUADO | DOVER SOLE

Lenguado a la mantequilla de avellana con bullabesa de zanahoria y acompañado de mini verduras al vapor

Dover sole cooked with hazelnut butter, carrots bouillabaisse, steamed mini vegetables

SOLOMILLO | BEEF SIRLOIN

Wellington de Solomillo de ternera con duxelle de setas y whisky Hibiki, servido con topinambur, salsifís y chalotas salteadas, reducción de oporto

Beef Wellington with mushrooms & Hibiki whisky duxelle, served with sweet potato, sauteed salsify & shallot, port sauce

CHOCOLATE & FRUTOS ROJOS

CHOCOLATE & RED FRUITS

Lingote de chocolate líquido, cubierto de cacao y acompañado de frutas rojas

Liquid chocolate ingot, cacao & red fruits

Precio por persona con IVA incluido
Price per person with VAT included

Condiciones | Terms:
Pedido y pago con 1 semana de antelación.
Recogida el día de nochevieja entre las 15h00 y las 16h00 en el restaurante Unik.
Order and payment 1 week in advance.
Pick up on the 31st between 2pm to 3pm in Unik restaurant.