

Christmas en The Black



MENÚ 1

.....

APERITIVOS

FAKERONES

¡Los falsos boquerones! Láminas de calabacín en vinagre sobre chips de patata y batata.

EL TRIPLE HUMMUS

Los tres hummus de la casa tan queridos: el clásico al pimentón, el de aceituna y el de lenteja con almendra.

.....

A COMPARTIR

(Se incluyen todos los platos a compartir)

SELECCIÓN DE QUESOS

Tierno ahumado / Semicurado al pimentón / Curado a la trufa / Gouda al pesto verde / Madurado al romero
nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

EL TARTAR

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango acompañado de una lámina de pan crujiente.

NUESTRAS TOSTAS

1. La de foie de pollo, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.
2. La de porra antequerana, ventresca de atún, sal negra y AOVE.
3. La de hummus de remolacha, láminas de aguacate, sal, pimienta y brotes picantitos.

FALSO RISOTTO

Risotto de pasta italiana puntalette hecho con champiñón y ciruelas pasas, reducido todo al vino blanco y añadiéndole parmesano en polvo.

.....

PRINCIPALES

(Plato principal a elegir uno por comensal)

LA DEL PULPO

Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, aliñado con mojo picón canario y acompañado de huevo poché con toque de sal negra.

TERNERA & AMARENA

Solomillo de ternera sobre salsa bercy al toque de amarena, crema de patata a la trufa y tomate cherry asado.

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO...

SURTIDO PREMIUM

Tiramisú casero con crema de mascarpone vegano / Yogur cerezeta de coco, cereza y petazetas de chocolate / Nuestra versión casera de cheesecake

.....

41€

Precio por persona

Incluye 1 bebida y café/infusión.

El menú puede adaptarse a personas gluten free, vegetarianas y veganas. Avisanos con antelación y resolvemos tus dudas.

Christmas en The Black



MENÚ 2

.....

APERITIVOS

FAKERONES

¡Los falsos boquerones! Láminas de calabacín en vinagre sobre chips de patata y batata.

EL TRIPLE HUMMUS

Los tres hummus de la casa tan queridos: el clásico al pimentón, el de aceituna y el de lenteja con almendra.

.....

A COMPARTIR

(Se incluyen todos los platos a compartir)

SELECCIÓN DE QUESOS

Tierno ahumado / Semicurado al pimentón / Curado a la trufa / Gouda al pesto verde / Madurado al romero
nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

PUMPKIN & HONEY

Ensalada templada de espinaca, calabaza, calabacín, champiñón, queso rulo de cabra, topping de nueces y emulsión de miel y nueces.

SETAS A LA TRUFA

Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

GIGANTONES

Paccheris rellenos de pollo desmigado al tika masala y bañados en bechamel casera de crema de cacahuete y leche de soja, al toque de cilantro.

.....

PRINCIPALES

(Plato principal a elegir uno por comensal)

EL MERLUZO

Lomo de merluza gallega al horno sobre muselina de calabacín, velouté de tomate y azafrán y guarnición de zanahoria caramelizada

TOP SECRET & CHUTNEY

Lascas de secreto de cerdo a la plancha acompañado de un chutney casero de mermelada de higos y dados de manzana al gusto de sal Maldom.

.....

SIEMPRE HAY UN HUECO...

SURTIDO TOP

La clásica carrot cake junto a nuestra versión de cheesecake, caseras, y nuestro yogur cerezeta de coco, cereza y petazetas de chocolate

.....

36€

Precio por persona

Incluye 1 bebida y café/infusión.

El menú puede adaptarse a personas gluten free, vegetarianas y veganas. Avisanos con antelación y resolvemos tus dudas.