

el Neo

Menú Noche Vieja
2021

Reservas:
reservas@el-neo.com
Sólo WhatsApp +34 656 779 971

APPETIZER

Crispy cheese bonbon with foil acorn-fed ham and almond.

FIRST ENTRY

Grilled scallops on a seabed with anise and mayonnaise from its corals.

SECOND ENTRY

Canutillo of foie gras with caramelized pear with tonka bean perfume.

MAIN DISH

Sea bass cream of peas with a touch of mint, beet gnocchi and air of citronella and saffron.

Roasted deer in the Kamado with pickled tender heart, creamy rhubarb with apple and roasted root vegetable puree.

PRE DESSERT

Green apple and basil cream with cinnamon meringue.

DESSERT

Ingot of chocolate and chestnuts, crunchy pistachio and cherry ice cream with sweet wine.

Homemade panettone, artisan nougat and chocolates.

Price € 125 per person

APERITIVO

Bombón de queso crujiente con lámina de jamón de bellota y aire de almendras.

1º ENTRANTE

Vieiras a la brasa sobre fondo Marino al anís y mayonesa de sus corales.

2º ENTRANTE

Canutillo de foie gras con pera caramelizada con perfume de haba tonka.

PRINCIPALES

Lubina crema de guisantes con un toque de hierba buena, ñoquis de remolacha y aire de citronela y azafrán.

Ciervo asado en el Kamado con cogollo tierno escabechado, cremoso de ruibarbo con manzana y puré de tubérculos asados.

PREPOSTRE

Crema de manzana verde y albahaca con merengue de canela.

POSTRE

Lingote de chocolate y castañas, crocante de pistacho y helado de cerezas al vino dulce.

Panettone casero, turrone artesanales y bombones.

Precio 125€ por persona