

REVIVAL CAFE

MENÚ NOCHEVIEJA

ESTACIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES DE OVEJA, CABRA, VACAS
SELECCIÓN IBÉRICOS DE BELLOTA BLÁZQUEZ, JAMÓN, CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO
ACOMPAÑADOS DE:
PAN AL HORNO DE PIEDRA, PANECILLO DE HIGOS Y MASA MADRE, REGAÑAS, CRACKERS
MERMELADAS DE MELOCOTÓN Y VAINILLA, FRUTOS ROJOS, HIGOS, NARANJA AMARGA,
PÉTALOS DE ROSA
NUECES, AVELLANAS, ALMENDRAS, HIGOS, OREJONES, DÁTILES, PASAS, NUECES DE
MACADAMIA

OSTRAS, PATÉS Y AHUMADOS

SALMON, ANGUILAS, TRUCHA
FOIE EN DIFERENTES PRESENTACIONES
OSTRAS ABIERTAS AL MOMENTO
ACOMPAÑADOS DE:
PEPINILLOS, ALCAPARRAS, MAHONESA CÍTRICA, BLINIS, TOSTADITAS CRUJIENTES,
PANECILLOS BRIOCHE, LIMAS, LIMONES, SALSA DE VINO BLANCO Y VINAGRE DE JEREZ,
PIPETAS DE SIRACHA

INDIVIDUALES

ENSALADA DE TOMATE, BURRATA, ALBAHACA Y CAVIAR DE AOVE
SELECCIÓN DE LECHUGAS CON GRANADA, GAJOS DE NARANJA, PATO CONFITADO
COCTEL DE MARISCOS CON MEJILLONES, LANGOSTINOS, CORVINA, PICO DE GALLO Y
SALSA TIPO COCTEL
CARPACCIO DE TERNERA CON OREJONES, PARMESANO, RÚCULA, ACEITE DE TRUFA Y
RALLADURA DE LIMA
TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR DE TRUFA Y SALSA PONZU

SERVIDO EN MESA

MERO AL HORNO, CON TOMATE, CEBOLLA, OLIVAS, ALBAHACA CONFITADOS,
ZAMBURIÑAS Y AIRE DE PEREJIL -LIMA
LOMO DE WAYUU, SETAS SALTEADAS EN SU JUGO, MINI VERDURAS, SALSA DE OPORTO Y
FOIE, AIRE DE REMOLACHA
HELADO DE CANELA, ESPUMA DE VAINILLA, CUMBRE DE CHOCOLATE Y AVENA, POLVO DE
CARAMELO

Incluye bebidas y 1 copa de cava

150€

