



Menú Ciprés

Precio: \$119.000

Aperitivos

1 copa de espumante de bienvenida o aguas saborizadas
1 lillet, ramazzotti, aperol, espumante, cerveza, vino, gin, bebidas o jugos.

Cóctel bienvenida

- 1 spice- sweet- tropical. Roll tempura relleno con shitakee crocante, piña, cebolla y coronado con una salsa de merkén y toque de siracha.
- 1 roll murasaki. Roll envuelto en nori con una fina capa de arroz, champiñones parís grillados en sal, ají verde en juliana, tofu marinado en teriyaki, pasta sabrosa de pimentón morroniado con almendras, cubierto en una lamina de repollo morado marinado en aceite de sésamo sal limón, coronado con una seta crocante.
- 1 mini tacos De alga nori crocante relleno de arroz gohan, carnita de champiñón eryngii, ostras en salsa barbacoa, guacamole, teriyaki picante y caviar de sriracha.
- 1 roll alta vibración. Roll de ricotta de almendra con ciboulette, rúcula, mostaza dijon, palta, envuelto en papel de frutillas y papel de arroz, coronados por chips de topinambur.
- 1 la hora del amor. Roll envuelto en pimiento rojo ahumado, relleno con berenjenas crocantes, tomates asados, cebolla caramelizada, cebollín y queso de la casa.

Entradas

Tártaro de trucha con tepenade de aceitunas maíz asado en vinagreta de grana padano
Sashimi de corvina en suave salsa de rocoto y causa de camarones
Carpaccio de trucha con en vinagreta de alcaparras y ensalada de camarones nikkei
Tártaro de brócoli con perol de corvina y pulpo acevichado
Ceviche mixto con pulpo, camarones y reineta fresca con aliños limeños

Fondos

Cappellettis rellenos. Pasta rellena de locos y salsa de coral de crustáceos al estragón con un toque de queso grana padano

Champiñones ostra y portobello. Setas sobre arroz basmati en crema de cilantro y ají amarillo, salsa criolla con crocantes de zanahorias

Plateada al vino tinto. Palteada en reducción de vino tinto braseada con verduras sobre risotto de espárragos

Capeletti de estación. Capeletti relleno de duxelle de champiñón, ricotta de semillas de maravilla acompañado de salsa y aire de setas silvestres.

Confit de invierno. Ñoquis de papa chilotas, salvia fresca, acompañado de jackfruit confitada y salsa de vino con arándanos.

Postre

Crema brulee de algarrobina suave crema gratinada con azúcar, saborizada con extracto de algarrobo

Pirámide de chocolate rellena de pasta de maní tostado, avellana europea y semillas de sésamo. Domo de avellanas europeas, cacao amargo, leche de coco con centro de maracuyá y base de almendras.

Macarrón de chocolate o vainilla relleno de ganache y caviar de frambuesa o de ganache de chocolate de almendras.

Bajativos incluye

Limonchello, amaretto o frangelico
Incluye servicio de agua, café y hierbas.

Barra abierta

(3 horas a definir, recomendada a partir del postre)

- Jhonnie negro
- Jack daniels
- Pisco mistral nobel
- Pisco alto 35°

Hotel Bidasoa

- Ron havana 7
- Vodka absolut
- Copa espumante vilarnau
- Copa vino y blanco variados segun stock
 - Ramazotti
 - Aperol
 - Gin hendrick
 - Jagermaister
 - Sake sour
- Mocktails de autor
 - Mojito
- Cerveza variados segun stock
 - Lillet spritz