



Carta de autor (Comida de alta vibración)

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

2 Spice- Sweet- Tropical. Roll tempura relleno con shitakee crocante, piña, cebolla y coronado con una salsa de merkén y toque de siracha.

2 Roll Murasaki. Roll envuelto en nori con una fina capa de arroz, champiñones paris 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 champiñon eryngii, ostras en salsa barbacoa, guacamole, teriyaki picante y caviar de sriracha.

Aperitivo

2 Jugo, bebida, mineral o 1 copa de vino reserva.

Tiempo 1

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.

Fondos

Fantástic Fungi. Rissotto de mote con shitake, funghi porcini, cebollín, albahaca y rúcula.

Capeletti de Estación. Capeletti relleno de duxelle de champiñon, 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

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.

Barra Abierta

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

- Jhonnie Negro
- Jack Daniels
- Pisco Mistral Nobel
- Pisco alto 35°
- 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

Hotel Bidasoa

- Lillet spritz