

NEW YEAR MENU

Menú de Nochevieja

almar
TENERIFE
Gastro ~ Sentidos



New Year menu

CHEF APERITIFS:

Sassi

Ciambella with red prawn

SMOKED ELL

kiwi avocado sauce, hazelnut crumble

RAVIOLO LOBSTER

Green Apple and Parsley gel, black garlic crumble.

TATAKI WAGYU

Daikon Osmosi, Paprika mayo, red pickled onion, Wagyu sauce

DUCK MAGRET

corn puree, orange duck demi- glace, mini carrot in lemon juice

WHITE CHOCOLATE TEXTURES WITH RASPBERRIES AND CHAMPAGNE

130€

Tax not included



Menü de Nochevieja

APERITIVOS DEL CHEF

Sassi

Ciambella con gamba roja

ANGUILA AHUMADA

Salsa de kiwi y aguacate, crumble de avellanas

RAVIOLO DE BOGAVANTE

Gel de manzana verde y perejil, crumble de ajo negro

TATAKI DE WAGYU

Daikon Osmosi, mayonesa de pimentón, cebolla roja encurtida, salsa de wagyu

MAGRET DE PATO

Puré de maíz, demi-glace de pato a la naranja, mini zanahorias en zumo de limón

TEXTURAS DE CHOCOLATE BLANCO CON FRAMBUESAS Y CHAMPÁN

130€

IGIC no incluido