La Barra
DE Ultramarines

Cena de gala
FIN DE AÑO 2026

MENÚ VEGETARIANO

SNACKS

QUESO COMTÉ
con 48 meses de maduración

ALCACHOFAS
con yema curada de trufa

ZANAHORIAS ASADAS
con mayonesa de alga codium

ENTRANTES

COLINABO CURADO
con jugo de piparras

TARTAR DE TOMATE

MENESTRA DE VERDURAS DE INVIERNO

PRINCIPALES

COLIFLOR A LA BRASA
beurre blanc de mantequilla de búfala y caviar de monte

TATÍN DE APIONABO ASADO
con trufa negra de invierno

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE Y TURRÓN

MARIDAJE

D.O. BIERZO
MAURO
Godello

D.O. RIBERA DEL DUERO
PSI
DOMINIO DE PINGUS
Tinta Fina, Garnacha

D.O. CHAMPAGNE
POL ROGER
BRUT RÉSERVE
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

300€
POR PERSONA

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
OPEN BAR en nuestro rooftop Reposado Bar + 250€