MAKÁÁ

CENA DE GALA

FIN DE AÑO 2026

Menú Ruinart

SNACKS

CECINA DE WAGYU A5
piñón tostado, AOVE y nube de foie

ESTACIÓN DE OSTRAS
Al natural | Mignonette asiática | Escabeche de poulet noir

ENTRANTES

ALCACHOFAS A LA LEÑA
perrechicos, sabayón de palo cortado y trufa blanca

CIGALA 00 AL FUEGO
curada con jugo de piparras y trufa negra

STEAK TARTAR DE PICAÑA MADURADA
caviar imperial iraní

CARABINERO 6/7 A LA BRASA
sobrasada Ferrerico ecológica

SALPICÓN DE BOGAVANTE AZUL DEL CANTÁBRICO
servido con su cabeza

PRINCIPALES

BESUGO SALVAJE AL CARBÓN
beurre blanc de mantequilla tostada de búfala y caviar,
falsas migas mediterráneas de hinojo y almeja rubia gallega

LOMO ALTO DE WAGYU A5
trufa negra y demi-glace de pimienta verde

PRE-POSTRE

SORBETE DE MANO DE BUDA Y MANDARINA
hoja de lima y champagne

POSTRE

BABÁ AL RON
con trufa negra de invierno

MARIDAJE

D.O. VALDEORRAS
LOURO DO BOLO
Godello

D.O. RIBERA DEL DUERO
PAGO DE CARRAOVEJAS
Tinta Fina, Merlot, Cabernet Sauvignon

D.O. CHAMPAGNE
RUINART BLANC DE BLANCS
Chardonnay

550€
POR PERSONA

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

BARRA LIBRE DE 00:15 A 03:00 · +200€