MAKÁÁ

CENA DE GALA
FIN DE AÑO 2026

Vegetarian Dinner

SNACKS

QUESO COMTÉ
con 48 meses de maduración

ALCACHOFAS
con yema curada y trufa

ZANAHORIAS ASADAS
con hummus de alga codium

ENTRANTES

COLINABO
con jugo de piparras

TARTAR DE TOMATE AHUMADO

BLINI DE RICOTTA
con trufa blanca

MENESTRA DE VERDURAS DE INVIERNO

PRINCIPALES

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

TATÍN DE APIONABO ASADO
con trufa negra de invierno

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

PRE-POSTRE

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

POSTRE

BABÁ AL RON
con trufa negra de invierno

MARIDAJE

DO. VALDEORRAS
LOURO DO BOLO
Godello

DO. RIBERA DEL DUERO
PAGO DE CARRAOVEJAS
Tinta Fina, Merlot, Cabernet Suavignon

DO. CHAMPAGNE
RUINART BLANC DE BLANCS
Chardonnay

500€
POR PERSONA

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE
BARRA LIBRE DE 00:15 A 03:00 · +200€