

COQUE

M E N Ú E S P E C I A L

N O C H E V I E J A

Caviar Beluga 000 con helado cremoso de leche de almendras y estragón

Langosta crujiente con emulsión de mostaza Louit, caviar cítrico y coruja

Angulas del río Miño ahumadas a la bilbaína

Gamba roja de Palamós a la brasa en su esencia

Besugo de Tarifa escabechado en barrica de vinagre de Jerez con pimentón de la Vera, brotes de escarola y granada

Trufa blanca del Piamonte con yema de huevo curada, pimiento de cristal asado a la leña con papada de ibérico 5J

All i pebre de anguila de nuestra Albufera valenciana, puerto de Catarroja

Cochinillo lechón lacado
Chicharrón de su cabeza a la pimienta de Sichuan
Saam de manita con lemon Grass

Parfait de higos con su escabeche y helado de hoja de higuera

Gianduia de naranja con cremoso de chocolate y helado de licor de turrón

Uvas Blanc de Blancs

Con nuestro recorrido

BAR

Coctel Coque Glenfiddich
Sorbete nitro de Bloody Mary
Ostra con jalapeño y fruta de la pasión

BODEGA

Laurent- Perrier La Cuvée Brut
Berberecho gallego al albariño
Zamburiña con marinada de cítricos

SACRISTÍA

Fino Coque Bodegas Osborne
Hoja con steak tartar de toro bravo
Taco de miso con foie y castaña

COCINA

Cerveza Alhambra 1925 Pétalos de Rosas
Espaneña a la brasa con ají amarillo
Rambután con molusco escabechado y tomate liofilizado

Con el descorche de algunos de los vinos más singulares de nuestra bodega

Dom Perignon 2012
(A.O.C. Champagne-Francia)

Clos St. Hune 2015
(A.O.C. Alsace - Francia)

Mikulski Les Genevrieries 2019
(A.O.C. Meursault-Francia)

O´Soro 2021
(D.O.P. Valdeorras-España)

Washington Irving Solera Medium
(D.O.P Jerez - España)

Sperss Gaja 2013
(D.O.C. Barolo-Italia)

Cheval des Andes 2018
(Mendoza-Argentina)

Vega Sicilia Único 2013
(D.O. Ribera de Duero - España)

Château D´Yquem 2018
(D.O.C. Sauternes- Francia)

Oporto Quinta do Noval 2007
(D.O.C. Porto - Portugal)

Precio del menú: 1.500€/pax

Reservar



Mario Sandoval