

# COQUE

## MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA NEW YEAR 'S EVE

### BAR

#### Orquesta de bienvenida

Ostras Sorlut con esencia de jalapeño y shots de Bloody Mary  
Berberecho gallego en salsa de Attis Mar  
Erizo de mar con caviar Osetra y salsa de callos a la madrileña  
Zamburiña marinada en cítricos con granada de Elche  
Salmón salvaje y lubina de estero con miso negro y botarga  
Española a la brasa ahumada al pilpil

### BODEGA

Hoja de Psyllium con steak tartar de toro bravo a la mostaza antigua  
Wellington de rabo de toro de El Jaral de la Mira  
Solomillo de toro escabechado con vinagre de yema de Jerez

### SALA

#### Contaremos con un piano de cola que amenizará la cena

Caviar Osetra de 50gr con cremoso de piñones y estragón

Langosta de Bueu en 2 tiempos:

Esencia de su cabeza al Armagnac con Gochujang y  
Langosta crujiente con emulsión de mostaza, caviar cítrico y corujas

Angulas de lomo negro del río Miño ahumadas a la bilbaína

Virrey en escabeche antiguo de nuestra madre Teresa Huertas

Faisán estofado con trufa blanca del Piamonte y  
demi-glacé de su esencia

Cristal de remolacha con sorbete de naranja sanguina y  
espuma de yogur

“Oda al amor”

### COQUE CLUB Orquesta fiesta Dj

Degustación de dulces navideños de nuestro obrador  
y las uvas de la suerte

### MARIDAJE

Louis Roederer Cristal 2015 (A.O.C. Champagne - Francia)  
Áreas de Montalvo Raúl Pérez 2018 (D.O. Rías Baixas - España)  
Pierre Morey 2018 (A.O.C. Meursault 1er Cru Perrières - Francia)  
Lustao Amontillado VORS (D.O. Jerez - España)  
La Rioja Alta 890 1982 (D.O. Ca Rioja - España)  
Vega Sicilia Único 1982 (D.O. Ribera del Duero - España)  
Tokaji Oremus Eszencia 2013 (Tokaj - Hungría)  
Washington Irving Osborne 1882 (D.O. Jerez - España)

### ORQUESTA

Carla Luna

Posteriormente se servirán 2 horas de destilados premium

Precio: 1.500 euros



Mario Sandoval