MENÚ FIN DE AÑO 1927

Cóctel de bienvenida 1927

Buñuelo de setas y trufa con corazón fundente de salsa de queso

Tartar de gamba roja y mandarina sobre brioche tostado acompañado de cremoso bisque de gambas

Paté de foie sobre delicada masa sablé, con perlas de Pedro Ximénez y manzana verde

Puerro confitado con ensalada tibia de remolacha y avellanas con salsa de cava y queso de cabra

Ñoquis soufflé de patata y limón con estofado blanco de calamar y tuile crujiente con sabor a mar

Detox de apio, calabacín, manzana verde, jengibre y limón

Filete de lenguado al vapor con su piel crujiente, acompañado de mini hinojos confitados y una fina salsa de bogavante con caviar

Mosaico de solomillo de ternera con duxelle caramelizado de setas, cremoso de patata trufado y reducción de jugo de ternera al oporto

Mousse de caramelo salado con helado de vainilla, merengue de flor de hibisco y gel de lima

Copa de champagne Mumm y uvas para recibir el 1927 con las campanadas

Maridaje

Te Mata Estate / Sauvignon blanc / D.O. Hawke's bay (Nueva Zelanda)

Furvus / Garnatxa negra / D.O. Montsant (Cataluña)

Symphonie Rosé / Cinsault, Grenache noir y Rolle / A.O.P. Côtes de Provence (Fancia)

Mumm Brut Cordon Rouge / Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir / A.O.C. Champagne

148€

VIBRA
SPEAKEASY
1920

NEW YEAR'S EVE MENU 1927

1927 welcome cocktail

Mushroom and truffle fritter with a molten cheese sauce center

Red prawn and mandarin tartare on toasted brioche, served with creamy prawn bisque

Foie gras pâté on delicate sablé pastry, with Pedro Ximénez pearls and green apple

Confit leek with warm beetroot and hazelnut salad, cava and goat cheese sauce

Potato and lemon soufflé gnocchi with white squid stew and crispy sea-flavoured tuile

Detox: Celery, zucchini, green apple, ginger and lemon

Steamed sole fillet with crispy skin, accompanied by baby confit fennel and a delicate lobster sauce with caviar

Beef tenderloin mosaic with caramelized mushroom duxelles, creamy truffle mashed potatoes and port wine veal jus reduction

Salted caramel mousse with vanilla ice cream, hibiscus flower meringue and lime gel

Glass of Mumm champagne and grapes to welcome 1927 at midnight

Wine pairing

Te Mata Estate / Sauvignon blanc / D.O. Hawke's bay (New Zealand)

Furvus / Garnatxa negra / D.O. Montsant (Catalonia)

Symphonie Rosé / Cinsault, Grenache noir y Rolle / A.O.P. Côtes de Provence (Fance)

Mumm Brut Cordon Rouge / Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir / A.O.C. Champagne

148€

VIBRA
SPEAKEASY
1920