

MENÚ MURALLA

NOCHE DE FUEGOS

Cortador de jamón (jamón ibérico «Montaraz»)

Estación de quesos con sus contrastes (nacionales e internacionales)

Barra de champán y vinos seleccionados por nuestro sumiller

Gin Corner (una copa incluida en el precio del evento;
el resto de las copas se abonarán aparte)

CÓCTEL

Ostra francesa con crema de maíz, ají amarillo y toffee de shiitake.

Anchoa del Cantábrico «Matxitxaco» sobada en casa,
brioche y mantequilla de café.

Croissant de ventresca de salmón ahumado, salsa tártara,
hoja de shiso y huevas de trucha.

La «Gilda» de bacalao, puerro confitado, aceituna gordal
y vinagreta de naranja amarga.

Tomate de Coín con licuado de aguacate, cañaíllas y codium.

Nuestro brioche de steak tartar «Rossini» con lácteo de anguila.

Tortita nixtamalizada con atún de almadraba picante y caviar.

Croqueta de pularda rustida con oloroso, trufa de verano
y papada «Montaraz».

Cococha de bacalao al pilpil, piñones
y sobrasada Can Company.

Hot dog de molleja de ternera, crema doble de pepinillo,
hierbas frescas y crumble de panceta y cebolla.

Nuestra «Sacher» con fresas al Kirsch.

Tocino, yogur de caserío y menta.

160 / POR PERSONA

WALL MENU

THE FIREWORKS NIGHT

Iberian ham carving station (Montaraz Iberian ham)

Cheese station with selected accompaniments
(national and international cheeses)

Champagne and wine bar curated by our sommelier

Gin Corner (one drink included in the event price;
additional drinks will be charged separately)

COCKTAIL MENU

French oyster with sweetcorn cream, yellow chili and shiitake toffee.

Cantabrian anchovy "Matxitxaco", hand-cleaned in-house,
served with brioche and coffee butter.

Smoked salmon belly croissant with tartar sauce,
shiso leaf and trout roe.

Cod "Gilda" with confit leek, Gordal olive and bitter orange vinaigrette.

Coín tomato with avocado juice, sea snails and codium seaweed.

Our "Rossini" steak tartare brioche with smoked eel dairy cream.

Nixtamalized corn tortilla with spicy bluefin tuna
from Almadraba and caviar.

Roasted poularde croquette with Oloroso sherry,
summer truffle and Montaraz Iberian jowl.

Cod cheek pil-pil with pine nuts and Can Company sobrassada.

Sweetbread hot dog with pickle double cream,
fresh herbs and pancetta-onion crumble.

Our "Sacher" with Kirsch-marinated strawberries.

Pork belly, farmhouse yogurt and mint.

160 / PER PERSON