

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 Piemonte y
demi-glacé de su esencia

Cristal de remolacha con sorbete de naranja sanguínea 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 servirá 2 horas de destilados premium

[Reservar](#)

Precio: 1.500 euros



Mario Sandoval