

COQUE

M E N Ú E S P E C I A L

N O C H E V I E J A

Caviar y leche de piñones
Caviar con mantequilla y anacardo
Caviar con helado de almendra y estragón

Cigala a la brasa
Erizo de mar con salsa de callos
Cangrejo Real con americana picante

Angulas ahumadas a la carbonara
Angulas a la bilbaína
Angulas con velouté de algas

Trufa nitro de hongos liofilizados
Buñuelo de Trufa magnatum pico
Trufa blanca con papada
y pimiento de cristal

Boletus con bearnesa de buey
y tendón de toro
Amanita caesarea con pil pil de lechal
Pie azul con liebre marinada

Ventresca ibérica curada
con polifenoles
Gazpachuelo de médula a la brasa
Atún toro en escabeche de Amontillado

Chuleta confitada a la pimienta
Cochinillo lechón lacado
Saam de manita con lemon Grass

Borrachito de roscón con helado de turrón
Chocolate Piura con dacquoise
de cacao y nibs
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
Bereberecho 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 artesanal Casimiro Mahou
Espardeña a la brasa con ají amarillo
Torrezno de lechón con
melocotón

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

Louis Roederer Cristal Blanc 2012
(A.O.C. Champagne - Francia)

Attis Mar 2019
(Rias Baixas - España)

Kistler Hudson Vineyards 2018
(Napa Valley-EE.UU)

Barbaresco Gaja 1999
(D.O.C.G. Barbaresco-Italia)

Apostoles Medium VORS
(D.O. Jerez-España)

Pacalet Echezeaux Grand Cru 2012
(A.O.C. Echezeaux Grand Cru-Francia)

Vega Sicilia Único 2012
(D.O. Ribera del Duero-España)

Château d'Yquem 2015
(A.O.C. Sauternes-Francia)

Precio del menú: 950€/pax

[Reservar](#)



Mario Sandoval