



Menú de Fin de Año 2018

Amuse Bouche

Pisco sour de la casa con amuse bouche del chef

Degustación

Terrina de remolacha asada con queso de cabra y cebolla caramelizada al jengibre

Salmón marinado en cítricos con creme fraîche y alcaparra

Mini ensalada con quínoa aguacate y vinagreta de mango

Crema tibia de nécoras con gamba temporizada y almendras

Nuestro risotto de champiñones y parmesano con tomillo fresco

Lomitos de merluza en salsa pil pil con ajos confitados y nuestro helado de wasabi

Solomillo de buey glaseado en salsa Madeira sobre parmentier trufada

Postre

Trio de texturas de chocolate belga con crujiente de pistacho

Bebidas

Agua sin/con gas incluido ()*

Precio: 69€ Por persona

IVA 10% incluido

(*) Cocteles, vinos, licores y cerveza no están incluidos.

Reservar imprescindible con prepagado de 30€ por participante con transferencia bancaria o PayPal.
Solicitudes de reserva al correo gilda@belgious.com

Importante: Tenemos dos turnos, uno a las 19:00 y el Segundo a las 22:00