

# GALA DE FIN DE AÑO 2024

RESTAURANTE EL JABLE



## APERITIVOS

### APERITIVO FRÍO

Surtido de tabletas saladas: Vieira, turrón de foie, higos crocantes con queso y salmón, surtido de canapés.

### APERITIVO CALIENTE

Croquetas de jamón ibérico.

### SOPAS Y CREMAS

Sopa de langostinos a la diablo, ajo blanco de pera con piñones y aceite de perifollo, crema de capón con boletus salteados y trufa, crema de calabaza con coco y emulsión de cilantro. Todas nuestras sopas incluyen toppings.

### QUESOS (BUFFET FRÍO)

Queso de oveja al romero, queso puro de oveja viejo con boletus, queso Stilton azul D.O.P. Oporto, queso brie con trufa, queso Morbier D.O.P, queso gorgonzola al cava, queso Pata de Mulo, queso de cabra gris de montaña.

### LOS MACARONS

Macarons de salmón noruego ahumado, macaron de cangrejo real rojo, macarons de foie, macarons del diazabal.

### VERRINES

Ganaché de foie con gazpacho de frambuesa y caviar, espuma de patata a la lima con medallón salmorejo de maíz tostado con ave crujiente y salsa de chiles.

## ENTRANTES

Ensalada de burrata con cherry de colores, brotes y sal negra; ensalada de espárragos de Tudela con caqui, granada y cecina; ensalada de langostinos crujientes con aguacate, pitahaya y Granny Smith.

## TERRINAS DE PESCADOS

Pudin de cangrejo y aguacate, pudin de tres crustáceos, terrina crumble de trucha con almendras, pudin de vieiras y champagne.

## LOS PESCADOS (BUFFET CALIENTE)

Moqueca de mero de Brasil, dorada con olivada, pesto y queso Chaumes, tronco de pargo veneciano.

Mejillones al curry, coquinas y langostinos al ajillo, surtido de almejas al jengibre, zamburiñas al pesto. Coulant de codillo con setas silvestres (monodosis).

## VERDURAS

Émincé de calabacín glaseado, shiitake salteados, zanahoria Pont Neuf glaseada, judías verdes con manzana Starkin roja. Paupiette de lenguado con queso puro de oveja y ajo negro, paupiette de merluza con huerta verde, paupiette de salmón noruego con salsa de acedera.

## SHOW COOKING

Lagarto ibérico, pluma ibérica, suprema de faisán, salteado de setas con piña del hierro, Arehucas, gofre de patata y Emmental, Salteado de invierno con arándanos, champiñones Ipiranga, lingote de yuca con salsa huancaína, verduras a la brasa con pesto de piquillos.

## TRINCHES

Salmón, pierna de cordero, solomillo de ternera. Salsas: Azafrán de La Mancha, ajo confitado y pimientas, mojo rojo picón, salsa cazadora, salsa española, salsa al Jerez, salsa romesco.

## VICOLO DEL CARNEVALE PER BAMBINI CUTTING I

Mini brioche de foie y mango, mini lasaña veneciana, cucuruchos de fritura de pescadito, aves y papas deluxe, mini hot dog con mostaza, mini panini variados, mini hamburguesa Galileo.

## ISLA DE HIELO

Langostas, salmón marinado al enebro, surtido de caviars y huevas, blinis, salmón con algas y wasabi, salmón con eneldo, lingote de salmón dorado, salmón con cítricos, salmón con soja y especias, merluza ahumada, bacalao ahumado, pez espada ahumado, trucha asalmonada, salmón ahumado, variado de perlas.

## CUTTING II

Jamón de pata negra, cecina de León, sobrasada en tripa natural, salchichón ibérico, chorizo ibérico, morcón ibérico, lomo ibérico, morcilla ibérica, panes variados, tomàquet, aceites y sales variadas.

## BOULANGERIE

### RINCÓN DE LOS BAO

Mini bao de ternera tonkatsu, mini bao de ave al pimentón, mini bao de verduras con leche de tigre, mini bao de carrillera con salsa kimchi

## SHOW COOKING WOK

Estación de gyozas: gyoza de pollo, gyoza de verduras, gyoza rosa de quinoa, gyoza de langostino, gyoza de pato. Salsas: Teriyaki, agridulce, salsa de lomo (Sakura), soja y miel

## LAS TORRES

Minis conos de espinacas rellenos de txangurro, minis conos de tomate con morcilla dulce, minis conos de carbón con anchoas del Cantábrico, tartaletas con cochino negro, tartaletas con rabo de toro.

## POSTRES

### LOS SHOTS DE CARNAVAL

Pavé Brasileiro (Brasil), Cassata Imperial (Venecia), Príncipe Alberto (Tenerife), Arequipe de mango (Barranquilla, Colombia)

## VISUAL DE GEOMETRÍA

Macaron de vainilla y almendra con caramelo de mantequilla salada, macaron de chocolate con ganache y fondant de chocolate, esfera de chocolate negro y flor de sal, cubo de chocolate con corazón crujiente de almendra.

## LOS BARCOS (TARTELETAS CUADRADAS)

Barcos de yuzu, avellana y un toque de wasabi, barcos de frutos de zarza y violeta, barcos de chocolate de Madagascar y pasión invernal, barcos de carrot cake, batata y flor de azafrán

## PETITS FOURS PASIÓN CHOCOLAT

Torre de conos dulces, mazapán.