

GALA DE FIN DE AÑO 2024

RESTAURANTE EL JABLE



ENTRÉES FROIDES

Sélection de bouchées salées comprenant des coquilles Saint-Jacques, du nougat de foie gras, des figues croustillantes au fromage et au saumon, et un assortiment de canapés.

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de jambon ibérique.

SOUPES ET CRÈMES

Soupe épicée aux crevettes
Ajo blanco à la poire, aux pignons de pin et à l'huile de cerfeuil
Crème de chapon aux boletus sautés et truffe
Crème de potiron avec émulsion de noix de coco et coriandre
Toutes les soupes sont servies avec des garnitures.

FROMAGES (BUFFET FROID)

Fromage de brebis au romarin
Fromage pur brebis affiné aux boletus
Bleu de Stilton au Porto D.O.P
Brie à la truffe, Morbier D.O.P
Gorgonzola au cava, Pata de Mulo
Fromage de chèvre des montagnes grises

MACARONS

Macarons au saumon fumé norvégien
Macarons au crabe royal rouge
Macarons au foie gras, Macarons à l'Idiazabal

VERRINES

Ganache de foie gras avec gaspacho de framboise et caviar
Mousseline de pomme de terre au citron vert et médaillon de homard
Salmorejo de maïs grillé avec poulet croustillant et sauce chili

TERRINES DE POISSON

Pudding de crabe et avocat, pudding aux trois crustacés, terrine de crumble de truite aux amandes, pudding de noix de Saint-Jacques au champagne.

ESPACE BOULANGERIE

Mini pains bao garnis de diverses préparations : bœuf tonkatsu, poulet au paprika, légumes au lait de tigre, joue de bœuf braisée avec sauce kimchi.

FRUITS DE MER (BUFFET CHAUD)

Noix de Saint-Jacques farcies de vanets galiciens, palourdes en sauce épicée brésilienne, ragoût de coque en sauce verte à la cachaça, couteaux au paprika et au citron vert.

VIANDE (BUFFET CHAUD)

Joues de bœuf au parfum de bourbon et de cannelle, ragoût de veau à l'acaï, tataki ibérique à la moutarde et sauce aux glands, crumble de légumes, pommes de terre Anette, purée de pommes de terre et patates douces aux graines de courge, fagots de légumes.
Jarret d'agneau laqué avec croûte de noix de cajou (portion individuelle).

POISSON (BUFFET CHAUD)

Moqueca de mérrou brésilien, dorade royale à la pâte d'olive, pesto et fromage Chaumes, filet de vivaneau vénitien.



Pensando en ti

LÉGUMES

Courgettes glacées, champignons shiitake sauté s, carottes Pont-Neuf glacées, haricots verts avec pomme Starkin rouge.

PAUPIETTES DE POISSON

Paupiette de sole au fromage de brebis pur et à l'ail noir, paupiette de merlu avec légumes verts frais, paupiette de saumon norvégien à la sauce à l'oseille, moules au curry, palourdes et crevettes à l'ail, assortiment de palourdes au gingembre, noix de Saint-Jacques au pesto. Coulant de jarret aux champignons sauvages (portion individuelle).

SHOW COOKING

Lagarto ibérique, pluma ibérique, suprême de faisan, champignons sautés à l'ananas et au rhum Arehucas, gaufre de pommes de terre à l'Emmental, légumes sautés et figues à la tajine, steak de turbot, filet de merlu de pêche ligne, crevettes.

Sauté d'hiver aux canneberges, champignons Ipiranga, bûche de manioc à la sauce huancaína, légumes grillés au pesto de poivron piquillo.

TRANCHES À LA DÉCOUPE

Saumon, gigot d'agneau, filet de bœuf avec sauces incluant safran de La Mancha, ail confit et poivre, mojo rojo picón, sauce chasseur, sauce espagnole, sauce au xérès, sauce romesco.

VICOLO DEL CARNEVALE POUR ENFANTS

Mini brioches au foie et mangue, mini lasagnes vénitiennes, cornets de poisson frit, poulet et pommes de terre deluxe, mini hot dogs à la moutarde, mini paninis, mini burgers Galileo.

ÎLE DE GLACE

Homards, saumon mariné au genévrier, assortiment de caviars et œufs de poisson, blinis, saumon aux algues et wasabi, saumon à l'aneth, saumon "lingot d'or", saumon aux agrumes, saumon au soja et aux épices, merlu fumé, morue fumée, espadon fumé, truite fumée, saumon fumé, assortiment de perles.

DÉCOUPE II

Jambon ibérique, cecina de León, sobrasada en boyau naturel, saucisson ibérique, chorizo ibérique, morcón ibérique, filet ibérique, boudin ibérique, assortiment de pains, tomaquet, assortiment d'huiles et de sels.

SHOW COOKING WOK

Station de gyozas proposant des gyozas de poulet, gyozas de légumes, gyozas roses de quinoa, gyozas de crevettes, gyozas de canard. Sauces : teriyaki, aigre-douce, sauce Sakura pour filet, soja et miel.

TOURS

Mini cônes aux épinards farcis au txangurro, mini cônes de tomate avec boudin doux, mini cônes de charbon avec anchois de Cantabrie, tartelettes au porc noir, tartelettes à la queue de bœuf.

DESSERTS

Shots de carnaval avec Pavé Brasileiro du Brésil, Cassata Impériale de Venise, Prince Albert de Tenerife, arequipe à la mangue de Barranquilla, Colombie.

GÉOMÉTRIE VISUELLE

Avec macarons vanille et amande au caramel beurre salé, macarons au chocolat avec ganache et fondant au chocolat, sphère de chocolat noir à la fleur de sel, cube de chocolat au cœur croquant d'amande.

BARCOSI

Tartelettes carrées Barcosi aux saveurs de yuzu, noisette avec une touche de wasabi, fruits des bois et violette, chocolat de Madagascar avec passion d'hiver, carrot cake à la patate douce et fleur de safran.

PETITS FOURS PASSION CHOCOLAT

Avec une tour de cônes sucrés et de massepain