

PARADIS LATIN

Menú Eiffel

FIRMADO POR GUY SAVOY

Entrantes (*a elegir*)

- **Dúo de pastel en costra de hojaldre de ave y ternera, pistacho y mostaza, con guarnición de calabaza butternut y gelatina picada**
Pastel en costra (*pâté en croûte*) de ave de corral y falda de ternera en dos versiones: una con pistachos y otra aromatizada con mostaza y estragón; servido con puré de calabaza *butternut*, encurtido de semillas de mostaza, hojas de mostaza y gelatina ligera de ave picada.
o
 - **Salmón marinado gravlax con los colores del Paradis Latin**
Salmón estilo gravlax con fina gelatina de remolacha, coliflor, rábano picante y teja crujiente de trigo sarraceno.
o
 - **Crema aterciopelada de lentejas y sabayón de queso Comté al Jerez**
Crema de lentejas, emulsión cremosa de queso Comté al vino de Jerez, brunoise de manzana, perlas de trigo y teja de avellana.
-

Platos principales (*a elegir*)

- **Salmón agri dulce al estilo oriental**
Salmón marcado a la plancha por una sola cara (*unilatéral*), servido con arroz basmati salteado con edamame, setas shiitake y cebolleta fresca. Acompañado de salsa elaborada con miso rojo, salsa ponzu (soja y zumo de yuzu) y mirin.
o
- **Suprema de pintada de corral al estilo otoño-invierno**
Suprema de pintada de corral asada, chirivías, castañas, trompetas de la muerte, dados de manzana y ñoquis, todo aderezado con jugo de ave a la sidra y toque de crema.
o
- **Potaje campestre de verduras, huevo poché perfecto y caldo con aroma a trufa blanca**

Selección de verduras de otoño, crema suave de tupinambo y caldo vegetal aromatizado con pasta de trufa blanca.

Postres (*a elegir*)

- **Beso de chocolate y vainilla**
Bizcocho de chocolate, base crujiente de praliné (*feuillantine*), *mousse* de chocolate negro 70% y corazón cremoso de vainilla.
o
 - **Exotismo total**
Cremoso de fruta de la pasión, brunoise de mango y ligera *mousse* de coco.
-

Bebidas incluidas

- 1/2 botella de agua mineral
- 1/2 botella de vino tinto*
- Copa de champán*

*Selección de la bodega *Paradis Latin*