

MOULIN ROUGE

VELADA TOULOUSE-LAUTREC

Gran Espectáculo "Féerie" - 1/2 Botella de Champagne - Cena

VÁLIDO DEL 18 DE JUNIO AL 16 DE SEPTIEMBRE DE 2026

Finas lonchas de pez espada marinadas con especias mexicanas, ensalada de maíz al cilantro, gel acidulado de pimientos

o

Supremas de codorniz asadas, lechuga crujiente, auténtica salsa César, Parmigiano Reggiano, condimento de vinagre balsámico, botarga rallada

* * *

Salmón confitado lentamente al horno, risotto de *fregola sarda* al estilo de una paella, emulsión de chorizo

o

Suprema de pollo de corral asado, tartar de bogavante, verduras de verano con aceitunas Kalamata, salsa americana

* * *

Crema bávara de Biscoff, confitado de albaricoques con pimienta rosa, bizcocho de Saboya

o

Mousse ligera de guinda, texturas de cereza, gel de limón perfumado con agua de rosas

Menú ideado y orquestado por nuestro Chef Arnaud Demerville

Los platos "hechos en casa" se elaboran en el establecimiento a partir de productos frescos.