

MENÚ SKY NOCHEVIEJA 25'

sky rooftop

<<< CONSOMÉ DE AVE >>>

Caldo refinado de ave, clarificado y perfumado con hierbas frescas. Ligero, elegante y lleno de sabor.

<<< PARA COMPARTIR >>>

TABLA DE QUESOS E IBÉRICOS

Queso de finas hierbas y manchego curado en compañía de jamón ibérico de bellota y lomo ibérico.

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Solomillo de vaca, bañado en fondue de parmigiano, coronado con rúcula y toques de aceite virgen extra.

CANAPÉS DE FOIE

Foie de pato con tostadas crujientes, acompañado de una mermelada de frambuesa artesanal

<<< ENTRANTES >>>

TARTAR SKY 44

Tartar de salmón acompañado de granada y mango, un delicioso contrapunto dulce y trozos de aguacate.

VIEIRAS ACEVICHADAS

Vieiras coronadas por una jugosa leche de tigre lleva un toque picante de rocoto y el toque ácido de la lima.

CANELONES DE JABALÍ

Canelones caseros rellenos de jabalí en su salsa, bechamel de taleggio y parmigiano.

<<< SORBETE CÍTRICO >>>

Ligero, fresco y con el punto justo de acidez. Perfecto para los amantes de los sabores naturales.

<<< A ELEGIR >>>

SOLOMILLO CON PARMENTIER

Solomillo ternera acompañado de un parmentier de patata aromatizado con trufa que realza cada bocado.

MERLUZA A LA MARINERA

Merluza fresca al estilo marinero, acompañada de tiernas almejas y una salsa ligera que realza su sabor.

RISOTTO DE BOLETUS CON TRUFA

Cremoso risotto de arroz carnaroli con boletus, coronado con láminas de trufa fresca.

<<< POSTRES >>>

COULANT DE CHOCOLATE

Coulant de chocolate acompañado de un helado de violeta. El contraste ideal entre intensidad y delicadeza.

TARTA DE QUESO

Tarta de queso cremosa y suave acompañada de un toque de coulis de frutos rojos. Un clásico irresistible.

TIRAMISÚ

Clásico italiano elaborado con bizcocho de café y crema de mascarpone y un delicado toque de cacao.

BODEGA NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE WINERY

VINO BLANCO / WHITE WINE

BUENOS DÍAS RUEDA

Vino blanco verdejo aromático, con notas de frutas y un final equilibrado.

LA VAL

Vino blanco albariño fresco y elegante, con notas frutales y un final suave y armonioso.

ALMA

Vino blanco semidulce, fresco y afrutado, con un toque suave de dulzura que lo hace irresistible.

VINO TINTO / RED WINE

BUENOS DÍAS RIBERA

Vino tinto joven de la Ribera del Duero, afrutado, suave y fácil de disfrutar.

CVNE BELA

Vino tinto elegante y estructurado, con aromas a frutos maduros y un toque de roble.

CVNE ORIANZA

Vino tinto elegante y equilibrado, con notas de frutos rojos maduros y sutiles matices de crianza en barrica.

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

CVNE RIOJA

Fresco y afrutado, con delicados matices florales y un final suave y equilibrado.

REFRESCOS / DRINKS

BOTELLA DE CAVA

REFRESCOS

CERVEZAS

AGUA

UVAS DE LA SUERTE & COTILLÓN

180.00€ POR PERSONA.

IVA INCLUIDO

PETICIÓN DE RESERVA A:

eventos@sky44madrid.com