Menú Pilones del Valle

Empezamos con un cóctel de 1h y 30 minutos de duración aproximada, con 12 referencias (6 frías y 6 calientes). Además de un puesto de quesos del país y otro puesto a elegir (mexicano, madrileña, croquetería, arocería, pescaito frito, empanadas artesanas o huevitos en panes especiales)

Si quieres, además, puedes complementarlo con otros puestos que ofrecemos como el de pulpo, el de jamón o el de bivalvos.

Cóctel frío (a elegir 6)

Mini barbacoa de sardina ahumada

Anchoa y mantequilla ahumada

Tataki de presa ibérica con mantequilla de Café de París

Ceviche de corvina con Leche de Tigre de Mango

Ensaladilla de pulpo con aceite de pimentón

Macaron de mousse de foie con miel de trufa

Steak tartar de ternera gallega

Tartar de atún sobre crujiente de alga nori

Lágrima de salmón marinado con crema de cítricos

Chupito de vermut con gilda

Panipuri de paté de centollo con salsa de piquillo

Pincho donostiarra

Cóctel caliente (a elegir 6)

Empanadas recién horneadas.

Croquetitas cremosas de jamón

Bocaditos de rejos con alioli de lima

Torreznitos con revolconas

Zamburiñas gratinadas con velouté y crema de lemongrass

Papas hojaldradas con mojos canarios verde y rojo

Mousse de patata, trufa y huevo

Samosa de ropa vieja

Brocheta de pollo satay

Langostino en tempura con alioli de ajo negro

Finca Ogrelo

Crujiente de huevo de codorniz con chistorra
Croissant de carrillera al curry massaman
Mollete de carrillera con mayonesa de Sriracha

Primer plato (a elegir uno)

Salmorejo de tomate rosa con tartar de gambas y perlas AOVE
Tartar de atún con ajoblanco, alga nori y sésamo negro
Ravioli de txangurro con jugo de carabineros
Langostino kataifi con crema de marisco
Ensalada de buey de mar con caviar de yuzu y vinagreta de mango
Pulpo sobre milhojas de patata confitada en dos temperaturas con alioli de azafrán y aceite de pimentón

Segundo plato (a elegir uno)

Carnes

Solomillo a la parrilla de leña con cremoso de patata
Costilla de ternera asada a baja temperatura con crema de calabaza y cebolleta glaseada
Pintada rellena de foie con crema de pera y jugo de pollo al jerez

Pescados

Merluza de pincho al pilpil de lima y salicornia
Medallón de rape en salsa de erizo al champán y carbón de oliva negra
Bacalao a la parrilla de leña, crema de piquillos y crujiente de puerro

Postres

Cremoso de cheesecake con coulis de frutos rojos y tierra de frutos secos
Creme brulée de coco con texturas de mango
Tarta árabe de chocolate en dos texturas
Milhojas nata y frambuesa
Tarta de hojaldre de manzana reineta recién horneada con helado de vainilla de Chinantla
Torrija de brioche con sopa espesa de vainilla y frutos rojo

Bodega (a elegir blanco y tinto)

Abregal Do. Albariño
Palomo cojo D.O Rueda

Martínez Lacuesta D.O Rioja
Figuero 4 D.O Ribera del Duero