ESTD 1857

LA MOMA
GASTRONÓMICA

MENÚ DE NOCHEVIEJA 2023

APERITIVO / APPETIZER

Copa de cava brut de la casa de bienvenida
Láminas crujientes de pan tostado pate de foie y orejones
Welcome glass of brut cava
Crispy slices of toasted bread, foie pate and dried apricots.

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA / STARTERS TO SHARE

Ostra valenciana "Les perles" con espuma de pisco sour y gelatina de moscatel.
Valencian oyster "Les Perles" with pisco sour foam and muscat gelatin.

Cecina de vaca, almendras, lascas de queso parmesano reggiano y aceite de trufa negra.
Cured meat, almonds, Parmesan Reggiano cheese and black truffle oil.

Carpaccio de langostinos, caviar de oliva negra, huevas de salmón,
vinagreta de jengibre lima, sal negra y micro brotes de guisantes.
Prawn carpaccio, black olive caviar, salmon roe,
ginger-lime vinaigrette, black salt and micro pea sprouts.

MINI COCKTAIL "OLD FASHION" DE NUESTRA BARRA
"OLD FASHION" MINI COCKTAIL FROM OUR BAR

PRINCIPALES (A ELEGIR) / MAIN COURSE TO CHOOSE

Lomo de bacalao confitado sobre risotto de albahaca, piñones,
salsa negra de puerros asados y alga codium.
Confit cod loin on basil risotto, pine nuts, roasted leek black sauce and codium seaweed.

O / OR

Carrilleras de ternera en salsa de oporto, lágrimas de manzana caramelizada
y chalotas francesas glaseadas.
Veal cheeks in port sauce, caramelized apple and glazed French shallots.

POSTRE / DESSERT

Torrija de pan brioche con helado de mantecado y ganache chocolate negro valrhona.
Brioche bread Torrija with mantecado Christmas ice cream and Valrhona dark chocolate ganache.

AGUA MINERAL Y SERVICIO DE PAN / MINERAL WATER AND BREAD SERVICE
COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE / PARTY BAG AND GRAPES OF LUCK

BEBIDAS NO INCLUIDAS / DRINKS NOT INCLUDED
EL SERVICIO DARÁ INICIO A LAS 21:00 / THE SERVICE WILL START AT 9:00 PM

95,00€