ELSA Y FRED

ELSA Y FRED GASTROBAR

MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU

ENTRANTES · STARTERS

Jamón ibérico puro de bellota
100% Acorn-Fed Ibérico Ham

Foie gras poêlé con chutney de higos al px ,
Pan-Seared Foie Gras with Fig and Pedro Ximénez Chutney

Ostra al bloody mary
Oyster with Bloody Mary Sauce

PRINCIPAL · MAIN DISH

Lubina en salsa de erizo y emulsión de espinacas
Sea Bass with Sea Urchin Sauce and Spinach Emulsion

Lingote de cochinillo de segovia cremoso de patata trufada y melocotón
Segovia Suckling Pig with Creamy Truffled Potato Purée and Peach

POSTRES · DESSERTS

Copa de sorbete de mandarina con cava
Mandarin and Cava Sorbet

Texturas de chocolate con helado de café
Chocolate Textures with Coffee Ice Cream

Turrones artesanos
Artisan nougat

Las 12 uvas de la suerte
The 12 lucky grapes

BODEGA · CELLAR

Vino Tinto · Red wine
Cuando El Río Suena
Tinta Fina
D.O Ribera del Duero

Vino Blanco · White wine
Perplejo
D.O. Rueda

Cava · Sparkling wine
Perelada Brut Reserva
D.O. CAVA / M.X.P

150€

ELSA Y FRED

ELSA Y FRED GASTROBAR

MENÚ VEGANO AÑO NUEVO
NYE VEGAN MENU



ENTRANTES · STARTERS

Tartar de remolacha y ajo blanco
Beetroot Tartare with Ajoblanco (Chilled Almond and Garlic Sauce)

Faux grass vegano con chutney de higos al Pedro Ximenez
Vegan Faux Gras with Fig and Pedro Ximénez Chutney

Endivias braseadas al bloody mary
Braised Endives with Bloody Mary Sauce

PRINCIPAL · MAIN DISH

Puerros ahumados, parmentier de patata, tomate seco y ajo negro
Smoked Leeks with Potato Parmentier, Sun-Dried Tomatoes and Black Garlic

Risotto de calabaza y hongos con trufa negra
Pumpkin and Wild Mushroom Risotto with Black Truffle



POSTRES · DESSERTS

Copa de sorbete de mandarina con cava
Mandarin sorbet cup with cava

Texturas de chocolate negro
Dark Chocolate Textures

Turrones artesanos
Artisan nougat

Las 12 uvas de la suerte
The 12 lucky grapes

BODEGA · CELLAR

Vino Tinto · Red wine
Cuando El Río Suena
Tinta Fina
D.O Ribera del Duero

Vino Blanco · White wine
Perplejo
D.O. Rueda

Cava · Sparkling wine
Perelada Brut Reserve 2012
Macabeo, Parellada, Xarel·lo
D.O Cava

135€