



## MENÚ GO MENTAL

### PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate

Tomate de temporada con esféricos líquidos de queso aliñado con olivada y pesto

LUST FOR LIFE • *Ceviche* corvina con crema de maíz

COMANCHE • *Gyoza* de gamba frita con mayonesa de ajo negro y atún seco

Pulpo asado con papada de cerdo y espuma de patata al pimentón

Chuletón de vaca vieja con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados

### POSTRE

Calavera ZUU con *mignardises*

### BODEGA

Agua

Vino blanco: Pazo de San Mauro · Vino tinto: Marqués de Vargas Reserva

**95** por persona: **MENÚ GO MENTAL + SHOW**

---

## MENÚ FIREWORK

### PARA COMPARTIR

Tomate de temporada con esféricos líquidos de queso aliñado con olivada y pesto

Terrina de *foie* con manzana y frutos secos

*Tartare* de atún rojo con cítricos y avellana

COMANCHE • *Gyoza* de gamba frita con mayonesa de ajo negro y atún

### PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina con tubérculos anisados y su jugo

Pollo con cigalas al curry tailandés

PULP FICTION • Solomillo de ternera con *foie poêlé*, trompetas de la muerte y crema de *ceps*

### POSTRE

Calavera ZUU con *mignardises*

### BODEGA

Agua

Vino blanco: Pazo de San Mauro · Vino tinto: Marqués de Vargas Reserva

**120** por persona: **MENÚ FIREWORK + SHOW**