MANKO



AÑO NUEVO

2027

MANKO AÑO NUEVO

390€

LA MISE EN BOUCHE

Nigiri Wagyu

«SAINT-JACQUES»

Tiradito de Saint-Jacques, maigre, caviar imperial de Sologne, chalaquita, tuile de cancha, huile de basilic, huile de corail, fleur de tagete, avocat, leche de tigre au parmesan

«PATTES BLEUES»

Poulet a pattes bleues farci, mousseline de Kabocha, foie gras, légumes glacés, sauce au foie gras, salade frisee

LE «BOEUF»

Filet de boeuf demi-glace maison, pommes de terre grenailles, champignons, truffe

ENTREMET AU CHOCOLAT

Biscuit au chocolat, ganache à la vanille, coulis de fruits rouges, sauce "choco-lucuma", noix de pecan caramelisées, poudre d'or

MIGNARDISES

Macaron de chicha morada

Cheesecake "coco-mangue"

MANKO AÑO NUEVO

390€

THE AMUSE-BOUCHE

Wagyu Nigiri

«SAINT-JACQUES»

Scallop and magre ttradito, Sologne imperial caviar, chalaquita, cancha corn tuile, basil oil, coral oil, tagete flower, avocado, parmesan leche de tigre

«PATTES BLEUES»

Stuffed blue-footed chicken, Kabocha squash mousseline, foie gras, glazed vegetables, foie gras sauce, frisee salad

THE «BEEF»

Beef fillet, homemade demi-glace, baby potatoes, mushrooms, truffle

CHOCOLATE ENTREMET

Chocolate biscuit, vanilla ganache, red berry coulis, "choco-lucuma" sauce, caramelized pecans, gold dust

MIGNARDISES

Chicha morada macaron

Coco-manguo cheesecake