



TAXI
A MANHATTAN

MENÚ

LITTLE ISLAND



TAXI whises you
Merry Christmas

ENTRANTES A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA

Selección de tomates de temporada, cebolla dulce, daditos de aguacate de Málaga y vinagreta de hierbas de campo y Aove

TACOS DE COCHINTA PIBIL Y ENCURTIDOS CASEROS Y KIMCHI COREANO

Jugoso guiso de cochinita pibil, con topping de guacamole, encurtidos caseros, kimchi Coreano y tortillas de maíz artesanas

GYOZAS CASERAS DE OREJA DE CERDO A LA PLANCHA Y PUERRO

Gyozas rellenas de oreja de cerdo a la plancha con toque de puerro crunchy y salsa picantona de mojo rojo

HUEVOS ROTOS FREE STYLE CON JAMÓN Y PÉTALOS DE ALCACHOFA SOBRE CREMA DE QUESO AL TARTUFO

Huevos rotos con huevo en dos texturas: frito y poche, sobre base de crema de queso ahumado Navarro y toque de tartufata, acompañado de patatitas panadera, jamón, pétalos de alcachofa frita y cobertura de patatas paja

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR UNO POR PERSONA *

LOMO DE SALMÓN CON COUS COUS NEGRO

Confitado en aceite de almendras y gratinado a la mostaza antigua y sirope de maple, servido sobre cous cous negro y migas de panko almondine crujientes y crema de pisto

FALSA LASAÑA DE BACALAO A BRÁS Y PASTA WANTON CRUJIENTE

Bacalao estilo a brás con gratén de muselina tártara a la miel y ajo negro, sobre guiso de garbanzo

RISOTTO DE OSOBUCO DE TERNERA

Risotto con guiso de meloso de osobuco de ternera y galleta de parmesano

CONTRAMUSLO DE POLLO DE PASTOREO AL AXIOTE

Contramuslo de pollo de pastoreo, marinado en axiote y terminado al Jospier con carbón de encina, guarnición de patata de feria con pico de gallo de mango

SECRETO DE CERDO IBÉRICO AL CARBÓN CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA

Corte de secreto de cerdo ibérico salseado con crema de queso gorgonzola y guarnición

GRAN CANELON ROSSINI

Relleno de carne picada de ternera, Funghi Porcini y toque de Foie, passata de tomate casero y bechamel gratinada con queso parmesano

ENTRECOT DE VACA A LAS HIERBAS

Entrecot de vaca madurado 30 días aprox, hecho en sartén con mantequilla francesa y hierbas provenzales, acompañado de gratén de patata y pimienta rojo italiano asado

POSTRES A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

TARTA DE QUESO ESTILO AMERICANO

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO

TARTA DE ZANAHORIA ARTESANA

BEBIDAS A ELEGIR ENTRE **

VINO D.O.C. RIOJA COTO MAYOR CRIANZA, VINO BLANCO VERDEJO COTO VERDEJO, COPA DE CERVEZA, REFRESCOS O AGUA.

RECUERDE AVISARNOS PREVIAMENTE SI PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO.

*Los platos principales se deberán comunicar con un mínimo de 72 horas antes de la celebración del evento.

**Incluido: pan y botella de vino (una para/cada 3 personas), o dos consumiciones a elegir entre copa de vino, copa de cerveza, refrescos o agua.

40€ POR PERSONA. I.V.A. INCLUIDO