



MasterChef
RESTAURANTE

NAVIDAD *Menú 1*

Aperitivos

Jamón y pa amb tomaquet

Queso Roncal, emulsión de ciruela hoisin, puré de orejones y tierra de pistacho

Croquetas de rabo de toro, cremoso de tupinabo y aire de parmesano

Algo calentito...

Caldo de gallina con albóndigas de sus muslitos, picatostes y trufa rallada

De la tierra...

Terrina de carrillera ibérica con su jugo, cremoso de colmenillas, zanahoria glaseada y enterrada en tierra de trompetas de la muerte

Un dulce...

Babá al ron con helado de haba tonka y su sopita de Cointreau y pimienta de Sechuan

Petit fours de navidad

Precio

60€ (IVA incluido)

Incluye vino blanco y tinto MasterChef, agua, cerveza, refrescos, café o infusión y copa de cava

Disponible de lunes a viernes (viernes sólo en servicio de comidas)

Menús para grupos a partir de 10 personas

Elección de menú cerrado para todo el grupo

Previa reserva y disponibilidad en el mail: reservas@restaurantemasterchef.com



MasterChef
RESTAURANTE

NAVIDAD *Menu 2*

Aperitivos

Jamón y pa amb tomaquet

Timbal de tomate, fresón y sardina ahumada con vinagreta de cítricos

Tartar de salmón salvaje, shisho y sus huevas

Raviolis de camembert, gel de albahaca y pera al vino

Un clásico...

Huevo de corral, boletus, chantarellas, parmentier de patata y láminas de trufa

Del mar...

Dorada con su piel crujiente, guiso de verdinas y shitake con ravigote de camarón

De la granja...

Pularda a baja temperatura, crema de lentejas trufada, rovellons
y espuma de ibérico

Un dulce...

Lemon curd, bizcocho sifón borracho y espuma de yuzu

Petit fours de navidad

Precio

70€ (IVA incluido)

Incluye vino blanco y tinto MasterChef, agua, cerveza, refrescos, café o infusión y copa de cava

Disponible de lunes a viernes (viernes sólo en servicio de comidas)

Menús para grupos a partir de 10 personas

Elección de menú cerrado para todo el grupo

Previa reserva y disponibilidad en el mail: reservas@restaurantemasterchef.com



MasterChef
RESTAURANTE

NAVIDAD *Menu 3*

Aperitivos

Jamón y pa amb tomaquet

Milhojas de cecina y foie, gel de Pedro Ximenez y bizcocho de pan especiado

Tacos de pulpo cochinita, all i oli de coco, piña glaseada, col encurtida y aromáticas

Cilindros de brandada de bacalao con velo de piquillos y espuma de tartufo

De temporada...

Alcachofa confitada, pularda escabechada y berenjena asada en dos texturas

Un pescado...

Lubina salvaje, caldo de coquinas, lima y citronela con su salteadito de borraja

Una carne...

Cochinillo con su piel crujiente, cremoso de chirivía con sus chips y toffe de naranja

Un dulce...

Cilindro de uvas de Navidad con su bizcocho borracho, espuma de cava y crema de mascarpone y oloroso

Petit fours de navidad

Precio

90€ (IVA incluido)

Incluye vino blanco y tinto MasterChef, agua, cerveza, refrescos, café o infusión y copa de cava

Disponible de lunes a viernes (viernes sólo en servicio de comidas)

Menús para grupos a partir de 10 personas

Elección de menú cerrado para todo el grupo

Previa reserva y disponibilidad en el mail: reservas@restaurantemasterchef.com