

Cena fin de año Axis Porto Club

Música en vivo - Piano

20:00h - Bebida de bienvenida

- Vino espumoso Ventozelo Grande Reserva.
- Aperitivo.

Canapés

- Queso aromatizado y emulsión de salmón curado, crema de gambas y huevas de tobiko con wasabi.
- Mini francesinha con guarnición de huevo.
- Ceviche de corvina con leche de tigre fresca.
- Tartar de ternera con yema de codorniz curada.
- Guacamole cremoso con nachos crujientes y pico de gallo

21:00 - Cena de gala

Sopa

- Bisque de carabineros, picatostes aromatizados con menta, microgreens, mejillones, gambas a la mantequilla y esencia de wakame fresco.
- Quinta de Monforte Azal Superior Blanco.

Pescado

- Lubina sobre puré de tubérculos, aromatizada con crujiente de jamón pata negra, espuma de salsa bearnesa, salicornia y polvo de aceite de cilantro.
- Titán de Douro Vale dos Mil Blanco.

Limpieza de paladar

- Granizado de vino espumoso con lima yuzu.

Carne

- Lomo de ternera enrollado con salsa de foie gras, milhojas de patata con mayonesa trufada y espárragos frescos.
- Scylla Reserva Tinto.

Postre

- Trilogía del chocolate con frutos rojos y notas de vino de Oporto.
- Oporto Vintage Dalva.
- Café & Petit Fours.

00:00h - Brindis de año nuevo

- Vino espumoso Dalva Brut y pasas.

Buffet de postres

