

ELYXR - MOSAICO



MENÚ MARIDAJE

Un menú especial en un entorno particular



Disfrute un recorrido por lo mejor de nuestra coctelería, por la esencia, por el Elyxr de tan particular servicio.

Seis actos, seis platos significativos de nuestra carta maridados cada uno de ellos por un coctel singular.

Todo realizado delante de los comensales.

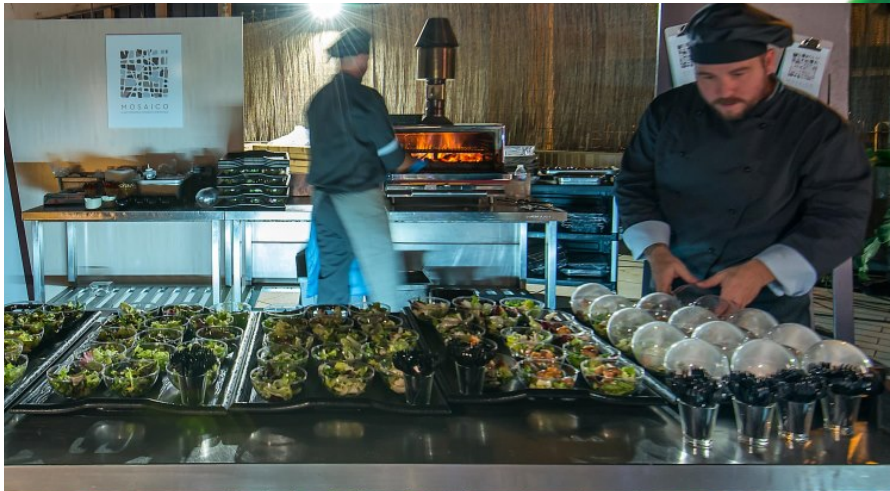
Preparaciones de cocina y Coctelería vista cliente. En un espacio íntimo y privativo.

Barman y cocinero le acompañarán en todo momento formando e interactuando con usted.

Un servicio espectacular en el que no faltará ningún detalle. Texturas, sabores y combinaciones que le sorprenderán.



Un menú especial en un entorno particular



1º ACTO

Degustación de Pato: Foie Mi Cuit, Jamón de Magret y Láminas de hígado

Maridaje:

Apple Vodka Martini

Vodka
Dry Martini
Licor de manzana Verde

Buscamos crear el efecto limpieza. El frescor y acidez del Vodka y manzana verde, contrasta la grasa del pato ,generando un efecto placebo.

APERITIVO

Jamón Ibérico
Quesos maridados

Maridaje:

Cherry Mosaico Gazpacho

Manzanilla
Cherry Brandy
Gazpacho
Zumo de limón

Para acompañar al aperitivo hemos planteado el maridaje con el cherry mosaico gazpacho ya que por su textura y sabor creemos que es el cóctel ideal para comenzar



Un menú especial en un entorno particular



2º ACTO

Carpaccio de rape, Morunos de Huelva y Polvos de pistacho

Maridaje:

Spicy Mango Margarita

Ideal para el pescado, con la sutileza del tequilla y la acidez de limón, en este caso el resultado es fantástico, ya que ensamblamos las notas frutales del mango con nuestro plato del mar.

Tequila
Sirope de mango
Triple Seco
Zumo de lima

3º ACTO

Ensalada de Patatas Ahumadas, Dados de Salmón, Burrata Italiana y Berros

Maridaje:

Sherry Mojito Mediterraneo

Ron Blanco
Manzanilla
Lima
Albahaca
Jamón

Los platos ahumados tienen en general sabores muy marcados, por esto hemos elegido un cóctel muy fresco, dinámico y de nuestras tierras, que nos lleve a notas ácidas y frescas al final.



Un menú especial en un entorno particular



4º ACTO

Meloso de Acelgas, Pulpo con un toque picante, Setas Shitake y Cebolleta culminadas con una Ostra

Maridaje:

Sevilla Gimlet

Ginebra
Zumo de manzana
Zumo de lima
Sirope casero de romero

Aquí buscamos paliar los efectos del alcohol ya ingeridos, al ser un trago muy amable lo englobamos en estos 2 platos, que a su vez armonizan como efecto refrescante.

5º ACTO

Presas Ibéricas estilo Char Shiu y Salteado de Tirabeques

Maridaje:

Sweet & Sour Elyxr

Brandy
Cointreau
Sirope de chocolate
Espuma cítrica al aroma de Vainilla

Búsqueda de la armonía. En contrastar dulce con salado, mediante un dulzor comedido, con el toque del aroma de la vainilla que nos aporta la espuma. Perfecto aliado para realzar este peculiar sabor de carne al estilo Cantones.



Y la última sorpresa: El postre en tu mano

6º ACTO

EL POSTRE EN TU MANO

Maridaje:

En esta propuesta intentamos hacer un símil como con el Vodka y el foie, buscar el trago chispeante para limpiar la boca y refrescar.

Ice Freixenet

Imagina, si imagina. Cierra los ojos y un Chef te sorprenderá montándote un plato en la misma mano



Filosofía Elyxr

Y Si lo deseas podemos completar tan singular evento con un grupo de música en vivo.

Bienvenido a la experiencia Elyxr.



Nuestro menú maridaje Elyxr está disponible desde 65.00€.

Consulte disponibilidad y máximo de comensales para este servicio.

