

BOCADO'S NYTÅRSMENU

795

SNACKS

CHORIZO MADELEINES
CAVIAR, RÖSTI, RØDLØG, CREME FRAICHE
TOSTADA, RAP, SAUTERNES GELÉ, PINJEKERNE KROKANT

OKSETATAR, TRØFFEL, MANCHEGO
WAGYU EMPANADA

RÅ MARINERET KAMMUSLING, TOMAT, RØDLØG, KORIANDER,
LIME, SPRØDE MAJS, MUSLINGE SKUM
CROQUETTE DE PAELLA, REJER, PAPRIKA MAYO

HUMMER, TOMAT, OLIVEN, N'DJUA, ROMESCO
PIGHVAR, BLÆKSPRUTTE, GULEROD, SAFRAN, MANTEQUILLA BLANCA

SPANSK WAGYU, POMMES PAOLO, SPINAT, PADRONS, DEMI-GLACE

BASQUE CHEESE CAKE, DULCE DE LECHE, MYNTE-LIME SORBET

*Menuen skal forudbestilles og betales. bestil ved at sende en mail på info@bocado.dk og angiv antal personer.
Bordet er ikke endeligt reserveret før det bekræftes på mail fra restauranten.

NYTÅRS VINMENU

Tilkøb 725

TIL SNACKS

COSMIC, PARÉS BALTÁ

Cosmic er en frisk, aromatisk og økologisk hvidvin fra nordøstlige spanien.
Den har en intens duft af hvide frugter og honning med lav syre som ikke overdøver caviaren.

1. SERVERING

ULTERIOR PARCELA 6, GARNACHA

En let og luftig vin med noter af røde bær, skovbund og en lille smule eg i baggrunden.

2. OG 3. SERVERING

BELONDRAGE Y LURTON

En karaktérfyldt og intens vin med fremragende balance og fadkarakter med strejf af æble og honning, cremet og fyldig men stadig med fin syre.

4. SERVERING

PSI, PETER SISSECK

En flot mørk vin hvor duften domineres af fuldmodne solbær samt viol og grafit. Smagen er rig og meget fyldig mens vinen samtidig har en god friskhed og syre som sikrer optimal balance.

EFTER MIDDAGEN

AALTA ALELLA, LAIETÁ, GRAN RESERVA BRUT

Til at runde måltidet af med, én klassisk spansk cava med duft af hvide blomster, honningmelon og pære. Med frugt og fylde fra pinot noir og chardonnay.

Vand inkluderet.

*Skal forudbestilles