

NAVIDAD 2024

MENÚ 36€

ENTRANTES A COMPARTIR

[selecciona 4 opciones al final del documento]

Se servirá un plato cada 4 pax

PRINCIPAL INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Curry rojo japonés de carrillera al oloroso y tamarindos, arroz frito con ajo tostado y crema ligera de queso raclette

Tataki ibérico, ketchup de papaya picante, setas, coca cola, chips vegetales y karashi miso

Ravioli de setas, cremado con parmesano, AOVE de sichimi togarashi

Salmón tostado con miso, trigo tierno frito con huevo, cebolletas tatemadas y chlorella

POSTRE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Cremoso de chocolate, praliné de avellanas, chantillí de haba tonka, helado de sésamo negro

Panna cotta de chocolate blanco, malto aove de violetas y choco blanco, helado de violeta

Coca-cola y vainilla

Onigiri roll de crème brûlée de turrón con helado de stracciatella

Tiramisú de pistacho con frutos rojos Cosmopolitan

Cremoso de queso, bizcocho de fresas y remolacha, helado de pan ahumado

Panna cotta de palomitas, helado de mantequilla, guisantes y nueces de macadamia



VERTIGO

NAVIDAD 2024

MENÚ 45€

ENTRANTES A COMPARTIR

[selecciona 6 opciones al final del documento]

Se servirá un plato cada 4 pax

PRINCIPAL INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Butter octopus, arroz salvaje, ajetes, tomates secos y setas, chantillí de albahaca

Gyudon de lomo de vaca, tagliatelle salteado con ajo-jengibre, kimizu y parmesano

Arroz de tuétano, cigalas y cecina de vaca

Bacalao, manitas de cerdo con jengibre y crema de cocido de la abuela

POSTRE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Cremoso de chocolate, praliné de avellanas, chantillí de haba tonka, helado de sésamo negro

Panna cotta de chocolate blanco, malto aove de violetas y choco blanco, helado de violeta

Coca-cola y vainilla

Onigiri roll de crème brûlée de turrón con helado de stracciatella

Tiramisú de pistacho con frutos rojos Cosmopolitan

Cremoso de queso, bizcocho de fresas y remolacha, helado de pan ahumado

Panna cotta de palomitas, helado de mantequilla, guisantes y nueces de macadamia



VERTIGO

NAVIDAD 2024

MENÚ 54€

ENTRANTES A COMPARTIR

[selecciona 8 opciones al final del documento]

Se servirá un plato cada 4 pax

PRINCIPAL INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Magret de pato Pekín, yuca carbón, clorofilas frescas salteadas

Rabo de toro Córdoba - Hong kong, vermicelli chino, huevo frito con puntilla y ajo tostado

Merluza curada, crema de jamón ibérico, callos de bacalao y torreznos de cerdo suflados

Lechoncito frito agridulce con tagliatelle en carbonara ahumada de Stilton y yema curada

POSTRE INDIVIDUAL

[selecciona un máximo de 2 opciones para todo el grupo]

Cremoso de chocolate, praliné de avellanas, chantillí de haba tonka, helado de sésamo negro

Panna cotta de chocolate blanco, malto aove de violetas y choco blanco, helado de violeta

Coca-cola y vainilla

Onigiri roll de crème brûlée de turrón con helado de stracciatella

Tiramisú de pistacho con frutos rojos Cosmopolitan

Cremoso de queso, bizcocho de fresas y remolacha, helado de pan ahumado

Panna cotta de palomitas, helado de mantequilla, guisantes y nueces de macadamia



VERTIGO



BEBIDA ILIMITADA 15€

[opcional]

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco

Vino tinto

ENTRANTES A ELEGIR

Takoyaki V: Bolitas de pulpo y jengibre encurtido, mayo kimizu, ustar bbq, parmesano, katsuobushi y jamón ibérico

Coliflor frita, yogur cremoso za'atar, salsa de lima, crumble salado de parmesano tostado y menta
Gyozas ibéricas, frutos rojos fermentados con koji, jamón ibérico, pecorino trufado, mayo kimizu y copos de bonito

Sepia frita, mayo de clorofilas, chips de ajo y jalapeños encurtidos

Tori Kaarage; pollo frito japonés con ensalada de pepino y cerveza

Setas cremadas con San Simón picante, migas de patata, huevo frito, jamón y torreznos

Nasu dengaku con confit de pato Pekín: Berenjenas grill, miso dulce, parmesano y yogur libanes

Croqueta nigiri de queso de oveja, salmón tostado con grasa de jamón, confitura de tomate y roibos

Alcachofas grill, cremadas con queso ahumado-agricicante, huevo puntilla y jamón

Chistorra, ñoquis de patata, mazorcas de maíz tatemadas, piparras y pimienta de Sichuan

Salteado bulgogi de lomo de vaca gallega, shitake y cachelos de patata

Kakiage: hortalizas, camarones y chanquetillos en tempura con dashi de bonito ahumado

Patatas y setas bravas, relish de alcaparras y bacon, parmesano y cebolleta fresca

Curry panang de pack choy, calabacín, cebolleta y gambones

Pani puri de queso San Simón da Costa, mayo de helechos, cecina de vaca

Gallineta frita en adobo cítrico de yuzu y cerveza, yogur de lima-menta y piparras encurtidas



VERTIGO

NAVIDAD 2024

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- IVA incluido.
- Menú a partir de 6 pax.
- Reservas entre el 4 de noviembre del 2024 y el 7 de enero del 2025.
- Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar un depósito de 20€ por persona.
- El menú comenzará una vez estén sentados todos los comensales en mesa y se dará por terminado una vez servido el postre.
- En el caso de elegir la opción de bebida, la bebida incluida se servirá desde el inicio del menú y hasta que se sirva el postre. Cualquier bebida servida antes o después se facturará aparte.
- Las opciones de seleccionadas tanto de entrantes para todo el grupo como de plato principal y postre para cada comensal deberán ser indicadas mínimo 5 días antes del día de la reserva. También deberán comunicarse intolerancias y alergias. Una vez confirmada la elección no se admitirán cambios.
- El número de comensales deberá ser confirmado mínimo 5 días antes del día de la reserva. En caso de asistir menos comensales se sancionará con el depósito efectuado.
- La anulación de la reserva con menos de 5 días de antelación o la no asistencia al evento será sancionado con el depósito efectuado.
- Cualquier confirmación y/o modificación tanto de asistentes como de elección de platos deberá comunicarse de forma escrita ya sea por email o por Whatsapp.
- A la hora de abonar la cuenta se hará un cobro único. No se harán cobros individuales.

RESERVAS:

623033328

INFO@VERTIGORESTAURANTE.COM



VERTIGO