

MENÚ MARIDAJE DE GUANTE BLANCO

MENÚ CREADO POR EL CHEF
MANUEL CENDÓN
Y MARIDAJE DISEÑADO POR
DAVID SERRANO



MANUEL CENDÓN
CHEF



DAVID SERRANO
ASESOR GASTRONÓMICO

MENÚ MARIDAJE DE GUANTE BLANCO

Debido al contenido de productos del menú mi recomendación es seguir una línea de color en vinos blancos, utilizando por orden Albariño, Sauvignon blanc y Chardonnay.



APERITIVO

BOMBÓN DE MI-CUIT

Ferrero Roche en láminas de oro



Detalles: Hígado, chocolate negro, láminas de oro.

Estudio: Cambio en boca en similitud grasas, notas al mineral.

VINO BLANCO

MAR DE FRADES 2019-20, Albariño-España.

Notas: Aprovechamos la salinidad y mineralidad.

Maridaje: Alargamos el chocolate en boca debido a el toque salado que contiene del vino y potenciamos las láminas de oro, por su mineralidad.



ENTRANTE FRIO

CORAL RELLENO DE CANGREJO SALSEADO AL MOMENTO

Con alga nori salsa de rocoto amarillo y lima.



Detalles: Marisco, mineral, salado, cítrico.

Estudio: cruce en boca de salsa-ácido y especiado.

VINO BLANCO

MAR DE FRADES, Albariño-España

Notas: Utilizamos el sabor cítrico.

Maridaje: Equilibramos armonía en sabores cítricos, por el contenido de Lima en plató y cítricos en el vino.



ENTRANTE TEMPLADO

BRANDADA DE BACALAO GRATINADA AL MOMENTO CON MUSELINA DE COLIFLOR

(Sobre pan tostado y coliflor morada)

Detalles: pescado suave, lácteos y vegetal

Estudio: combinación pescado y vegetales con cambio de temperatura en gratinado.



VINO BLANCO

FERNWAY 2019, Sauvignon Blanc-Nueva Zelanda.

Notas: Aporte de estabilidad para los vegetales.

Maridaje: El aporte de notas vegetales del vino esta en similitud con los vegetales del plato, destacando a su vez el gratinado.



ENTRANTE CALIENTE

CARABINERO RELLENO DE CHUTNEY DE PISTACHOS Y DÁTILES BAÑO DE SALSA A LA MINUTA

con salsa de maní picante

Detalles: marisco, fruto seco, dulce, picante.

Estudio: Marisco con contraste de frutoseco-dulce y notas de tostado-picante.



VINO BLANCO

WILLIAM HILL 2019, Chardonnay
Napa Valley Estados Unidos

Notas: Equilibrio de todos los sabores

Maridaje: La untuosidad de la uva chardonnay junto con el gusto a madera que contiene el vino, hace que se unan en boca los sabores del frutoseco-tostado-picante y dulce.



SORBETE

De mojito con menta fresca

Recomendación: Después del mojito, Residuo frescor herbal y menta en boca para continuar con el maridaje beber un poco de agua para limpiar boca.



PLATO FUERTE

MAGRET DE PATO MULAR (Montaje delante del huésped)

(Sobre muselina de guisante, con salsa de vainilla y jengibre)

Detalles: pechuga pato, vegetal, notas dulce y fresco.

Estudio: Carne suave-grasa con vegetal, toques de dulzor y frescor-especiado.



VINO BLANCO

WILLIAM HILL 2019, Chardonnay
Napa Valley Estados Unidos

Notas: unificar dulzor-especiado y frescor.

Maridaje: Destacando el cómputo de sabores del vino predominantes, madera, mantequilla y vainilla hace que el plato se una en similitud de sabores.



POSTRE

Manzana flambee

(delante del huésped)
(salsa de tofe miel de panal acompañado de helado de macadamia)

CARRO DE QUESOS Y
GUARNICIONES TRINCHADO.

CARRO DE PAN Y
MANTEQUILLA TRINCHADO.

CARRO DE PETIT FOUL
TRINCHADO.