



MELVIN

Martin Perasategui

24 DE DICIEMBRE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE MANTEQUILLAS

PANES DE LARGA FERMENTACIÓN Y MASA MADRE HECHOS EN CASA

PEQUEÑOS BOCADOS

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN

TÁRTAR DE GAMBA ROJA CON CREMA DE LECHE DE COCO, CAVIAR Y AIRE DE MENTA

VIERA A LA BRASA CON LACAS DE PAPADA Y SALSA DE VERDE

HUEVO ROTOS A LA CARBONARA TRUFADOS CON PAPA NEGRA

MERLUZA DE PINCHO CON GEL DE YUZU,
ALMEJAS ABIERTAS AL NATURAL Y AIRE DE HINOJO.

CARRÉ DE CORDERO CON TATÍN DE PAPAYA, PURÉ DE CALABAZA Y
COMINO, AIRE DE LENTEJAS Y REDUCCIÓN DE SUS JUGOS

ESFERAS DE MELÓN EN CAIPIRIÑA,
HELADO DE CÁSCARA DE LIMÓN Y SOPA FRÍA DE YOGUR



24 DE DICIEMBRE

MARIDAJE

ESPECIALMENTE SELECCIONADO POR NUESTRO SUMILLER

MESTRES VISOL GRAN RESERVA 2014

C.O CAVA XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA

TORRALBENC 2018 V.T ILLA DE MENORCA
SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER Y CHARDONNAY

LA SERVIL 2019 MÁGNUM D.O JUMILLA
MONASTRELL

EL SEQUE DULCE 2016 D.O. ALICANTE
MONASTRELL

160€



LAS TERRAZAS DE ABAMA

ABAMA RESORT TENERIFE