

# Fin de Año 2019

## FIREBUG

**cocktail de bienvenida** una deliciosa creación de la casa para esta noche de fin de año.

## APERATIVO

**croquetas de setas** tapa tradicional española (v)

## ENTRANTE

**labneh.** un lujoso dip hecho de yogur griego con dukkah de avellana y pistacho, granada, menta, alcaparras y pan de pita tostado (v)

## PRINCIPALES (un plato a elegir)

### **hamburguesa gourmet firebug**

100% ternera, queso de cabra tostado, pimientos de piquillo, cebolla caramelizada, lechuga, un toque de miel, pan brioche horneado artesanalmente servido con patatas fritas.

### **tacos de cerdo (pulled pork)**

sobre tortillas de maíz, cocinado a fuego lento 24hrs. al estilo Firebug, verduras encurtidas caseras y salsa verde de tomatillo.

### **ensalada invierno**

una mezcla de quinoa crujiente y suave, espinacas, calabaza asada, queso feta marinado con eneldo, nueces caramelizadas, pasas, limón curado y vinagreta de miso (v)

### **ceviche pow! pow!**

pescado, dashi ahumado leche de tigre, cebolla roja, mango, conservas de pepino y habas y cancha (maíz tostado)

### **pollo satay**

pinchos de pollo en salsa de cacahuets

## POSTRE

**pera pochada** al vino tinto de rioja con especias de navidad

**uvas tradicionales de medianoche** para las campanadas a la española

DJ CUTMAKER hasta altas horas de la noche

cotillón personalizado con máscaras, silbatos y accesorios de fiesta 57 € por persona.

