

NOCHEVIEJA 2020



Zielou

APERITIVO

Copa de bienvenida

Moët Chandon Brut Imperial

Ostra Daniel Sorlut fine eclair con caviar cítrico

molusco

Croquetas de carabinero

gluten, lácteos, huevo, crustáceo

Blini de chocolate blanco Ivoire con caviar Caspian Pearl

gluten, lácteos, pescado

Jamón de bellota 100% con pañuelos de pan

gluten

Ensalada de bogavante

con espinaca baby, piñones y coulis de frutos secos

marisco, frutos secos, crustáceo

PRINCIPAL

Lubina salvaje en carta fata

con cremoso de espárragos y bulbo de hinojo encurtido

pescado, lácteos

Sorbete de mango y vodka

Black Angus con salsa Cumberland,

crujiente de remolacha y láminas de trufa

soja, gluten

POSTRE

Lemon pie de merengue italiano de yuzu y cava

huevo, gluten, lácteos

Dulces navideños

huevo, gluten, lácteos

Uvas de la suerte

con Moët Chandon Ice Rosé

175€

I.V.A Incluido



Bodega: Vino blanco Picarana, vino tinto Arzuaga, vino tinto Muga, vino blanco Fernando González
Barra libre en bebidas soft

Chef Ejecutivo:

Kiko Solís



CONTROL DE
TEMPERATURA



USO OBLIGATORIO
DE MASCARILLA



ALFOMBRILLA
DESINFECTANTE



CONTROL
DE AFORO



MAMPARAS
PROTECTORAS



DESINFECCIÓN
EN TODO MOMENTO



GEL
HIGIÉNICO



DISTANCIA
INTERPERSONAL



Zielou



Síguenos en
@zieloumadrid



PARKING
GRATUITO



FREE
WIFI

ÁTICO ESTACIÓN
DE CHAMARTÍN