

Fin de año

EN ZOCO



APERITIVO

SHORABAT ADAS CON AIRE DE LIMA

Vasito de crema de lentejas rojas
con un toque cítrico.

DIPS DE FOCACCIA ARABE

Mini circulo de pan crujiente con cama de
muhammara , queso feta y zumac.

ENTRANTES

ENSALADA DE COGOLLOS ROSTIZADOS

Con una melosa salsa de yogurt de lima,
remolacha infusionada en anís
estrellado y rocas de zaatar.

CRUJIENTES LANGOSTINOS CON SALSA SATAY

Sobre una cama de arroz
meloso con queso feta.

PARA LOS PEQUES: CREMA DE VERDURA CON DADOS DE QUESO FRESCO

PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE SALMÓN LIGERAMENTE AHUMADO

con verduritas tiernas y crema líquida de
curcuma y cardamomo.

SOLOMILLO CON MANTEQUILLA DE ESPECIAS

Tournedo de solomillo al jasper con su
guarnición de gratin dauphinois.

TAJINE VEGETAL

Estofado de verduras con heura
acompañado de cous cous al ras el hanout.

PARA LOS PEQUES: Pechuga de pollo con puré de papas

POSTRE

HOJALDRE RELLENO DE CREMA DE PISTACHO

Con tierra de almendras garrapiñadas y
helado de yogur con lima.

PRIMERA SENTADA:

18:30 - 20:30 / Adultos **70€**
Niños menos de 12 años **35€**

SEGUNDA SENTADA:

21:00 - Cierre / Adultos **110€**
Niños menos de 12 años **50€**

Incluye: Copa de Cava de bienvenida y cotillón.

New Year AT ZOCO



APPETIZER

LENTIL SOUP WITH CITRIC FOAM

Glass of lentil soup with a citric foam on the top.

DIPS OF ARABIC FOCACCIA

Mini circle of crusty bread with muhammara, feta cheese and sumac.

STARTERS

ROASTED LETTUCE SALAD

With a honeyed lime yogurt sauce, star anise infused beetroot and zaatar rocks.

CRISPY PRAWNS WITH SATAY SAUCE

On a bed of sticky rice with feta cheese.

FOR THE LITTLE ONES: VEGETABLE CREAM
WITH CUBES OF FRESH CHEESE.

MAIN COURSES

LIGHTLY SMOKED SALMON FILLET

With baby vegetables and liquid turmeric and cardamom cream.

SIRLOIN WITH SPICED BUTTER

Tournedo sirloin al josper with its gratin dauphinois garnish.

VEGETAL TAJINE

Vegetable stew with heura accompanied by cous cous al ras el hanout.

FOR THE LITTLE ONES: chicken breast
with mashed potatoes.

DESERTS

PUFF PASTRY FILLED WITH PISTACHIO CREAM

With ground caramelized almonds and yoghurt ice cream with lime.

FIRST SITTING:

18:30 - 20:30 / Adults **70€**
Kids under 12 years **35€**

SECOND SITTING:

21:00 - Midnight / Adults **110€**
Kids under 12 years **50€**

Include: Glass of cava & Party Bags.