

# KOMOMAMI

GASTRONOMÍA

## En mesa

- PAN DE PAGÉS MASA MADRE CON VELAS DE MARGARINA AROMATIZADA
- TABLA DE QUESOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS
- HUMMUS DE GARBANZO Y OLIVA VERDE CON PAN DE PITA Y CRUDITÉS
- BOMBÓN DE FOIE SOBRE TOSTA ALMIBARADA CON CHOCOLATE BLANCO
- BLOODY MERY CON GOMINOLA DE GREY GOOSE

## Aperitivos

- TARTAR DE FUET Y TOMATE DE COLGAR EN PAN DE CRISTAL CON AJO ASADO
- CEVICHE DE GAMBA ROJA CON CEBOLLA ENCURTIDA, WAKAINA Y WASSABI PEANUTS
- TARTAR DE SOLOMILLO EN BRIOXE CON MAYONESA AHUMADA
- BERENJENA EN PANKO BAÑADA EN MIEL INFUSIONADA CON ROMERO
- CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON WACAMOLE Y POLVO DE KIKOS
- SAM DE COGOLLO CON TOMATE EN CILANTRO Y TORREZNO IBÉRICO RECIÉN FRITO
- KOMO"GILDA" LOMO DE SARDINA CURADO EN CASA CON PIPARRA Y OLIVA VERDE

## Principales

- PULLED PORK DE SOLOMILLO EN BAO CON BROTES DE ALFALFA Y PIÑONES
- PAVO ESTOFADO SOBRE ARROZ BASMATI BAÑADO EN BECHAMEL DE KEFTA
- SPACY CHICKEN WINGS REDUCIDAS EN COCACOLA, BBQ Y MIEL
- MINI BURGUER DE CORDERO CON QUESO CURADO Y MERMELADA DE TOMATE
- MAFALDINE CON SALSA DE REMOLACHA, PARMESANO Y PISTACHOS
- BRAVAS CON CORAZÓN DE PANCETA, SU ALLIOLI Y NUESTRA SALSA BRAVA
- RAVIOLI DE WANTUN CON CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA Y REDUCCIÓN

## Te esperamos

---

TENOR MASINI 60