

MELVIN

*Martin Perastegui*

24 DÉCEMBRE

APÉRITIFS

SÉLECTION DE BEURRES

PAINS MAISON LONGUE FERMENTATION ET LEVAIN

PETITES BOUCHÉES

GRAND MENU DE DÉGUSTATION

TARTARE DE CREVETTES ROUGES À LA CRÈME DE LAIT DE COCO, CAVIAR  
ET AIR DE MENTHE

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES AUX LAQUES DE BAJOUES ET SAUCE  
VERTE

OEUFS BROUILLÉS À LA CARBONARA TRUFFÉE ET POMME DE TERRE NOIRE

MERLU EN BROCHETTE AVEC GEL DE YUZU, PALOURDES OUVERTES AU  
NATUREL ET AIR DE FENOUIL.

CARRÉ D'AGNEAU À LA TATIN DE PAPAYE, PURÉE DE POTIMARRON ET  
CUMIN, AIR DE LENTILLES ET RÉDUCTION DE LEURS JUS

SPHÈRES DE MELON EN CAIPIRINHA, GLACE AU ZESTE DE CITRON ET  
SOUPE FROIDE AU YAOURT

24 DÉCEMBRE

ACCORD

SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE SOMMELIER

MESTRES VISOL GRANDE RÉSERVE 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