

## ENTRANTES A COMPARTIR

### Croqueta líquida de erizos de mar

*Gluten, crustáceos, lácteos, moluscos.*

### Maki de kimchee coreano y alga nori

*Gluten, pescado, lácteos.*

### Ostra Daniel Sorlut

en escabeche con tapioca al eneldo, manzana granny e infusión de lemon grass y jugo de pichón reducido.

*moluscos.*

### Ensalada de buey de mar

con papaya thailandesa, aliño castizo y caviar caspian pearl.

*Gluten, crustáceos, cacahuètes, soja, frutos secos, sulfitos.*

## PRINCIPALES

### Cola de cigala soasada

con mantequilla de shiso, caldo dashi de granada y palomitas nitrode suquet.

*Crustáceos, lácteos.*

### Macarrón de bergamota y wasabi

*Gluten, huevo, lácteos.*

### Carrillera melosa de black angus

al cabernet-suavignon reposadas en cremoso de chirivía, cheddar blanco, miso y trufa de invierno.

*Gluten, soja, lácteos, frutos secos, apio, sulfitos.*

## POSTRE

### Chocolate belga en diferentes texturas

con matices a turrón navideño.

*Gluten, huevos, lácteos, frutos secos.*

### Uvas de la suerte

Bodega:

Cava Ferret Guash Reserva Brut Nature

Branco a Branco D.O Cambados

Arrabal del Conjuero D.O Madrid

Olé de Rosas D.O Manchuela

**220€**  
IVA INCLUIDO



**INCLUYE  
UNA COPA  
PREMIUM**



Zielou

Nochevieja  
2022



ÁTICO ESTACIÓN  
DE CHAMARTÍN



91 299 90 78  
zielou.com



Síguenos en  
@zieloumadrid



PARKING  
GRATUITO