



GARLIC B2B

Menú

Experiencia culinaria Garlic B2B 2013

By restaurante Paralelo Cero

Aperitivo	• Zumhir sour
Comienzo	Ceviche de corvina salvaje y pulpo (macerado en maracuyá, phisalis y naranja con helado de cilantro)
	• Yapingacho (tortita de patata rellena de longaniza ibérica y trufa laminada)
Principal	Lubina salvaje en salsa de mariscos (berberechos, sepia y langostinos al ajo en salsa)
	• Rollo de cordero relleno de Pintada (guisada con un toque de ajo tostado, naranjilla y chicha envuelta en crepineta de cordero), acompañado de puré de patata chola y leche de coco
Término	Bizcocho fluido de chocolate con sopita de yogurt de mora
	• Sorbetes de frutos exóticos
	• Tarta de queso con confitura de uvilla y café
Acompañando	• Tinto Ares de La Rioja crianza 2009 (Rioja Alavesa)

En GarlicB2B esperamos que disfrutéis de la experiencia...