

NEUMA

SIGNATURE CUISINE FOR EVENTS

In inverno, il Mediterraneo respira con calma...

Profumi di bosco, fuoco e mare si intrecciano.

Questo menù nasce dal profondo rispetto per ciò che ci offre la terra e dal desiderio di emozionare attraverso la semplicità.

Aperitivi

Tartufo · Ricotta Affumicata · Ventresca · Pomodoro Secco

Consommé Di Pollo Al Tartufo · Funghi Selvatici · Jerez

Primi

Capesanta · Mandorla Marcona

Gambero Rosso Di Sóller · Palomino

Carciofo · Tuorlo Curato · Guanciale

ESTHER PORRO
EXECUTIVE CHEF

+34 622 750 237
www.neuma-events.com

Secondi

Corvina Selvatica · Agrumi · Castagne

Lingotto Di Maialino Da Latte · Rosmarino · Melanzana Affumicata

Pre-Dessert

Mandarino · Bergamotto · Cava

Dessert

Cioccolato · Nocciola · Torrone

Piccola Pasticceria Di Natale

NEUMA

SIGNATURE CUISINE FOR EVENTS

Esperienza Completa Con Abbinamento Vini

235

*Menù Degustazione
150*

*Selezione Di Pani Artigianali E Olio Extravergine D'oliva Di Raccolta Precoce Del
Mediterraneo
(Incluso Nell'esperienza Degustazione)*

ESTHER PORRO
EXECUTIVE CHEF

+34 622 750 237
www.neuma-events.com