

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA

Aperitivos al Centro

Tartar Nikkei de Atún Rojo

Láminas de atún aderezadas con sésamo, soja y ají panca sobre causa de patata a la lima y emulsión de aguacate.

Vieiras Braseadas a la Huancaína

Vieiras marcadas a la llama con gratén de queso pecorino, crema de ají amarillo y un delicado aire de lima.

Croquetón Gourmet de Rabo de Toro

Relleno meloso estofado a fuego lento con cremoso de boniato y mayonesa de chipotle ahumado.

Entrante Individual

Ceviche de Lubina Salvaje & Maracuyá

Dados de pesca del día curados en leche de tigre de fruta de la pasión, rocoto, choclo crujiente y boniato glaseado.

Plato Principal *(A elección)*

Solomillo de Vaca Madurada

Medallón al grill con reducción de Pedro Ximénez y chicha morada, mousseline de boniato y espárragos trufados.

Corvina con Costra de Hiervas

Suprema de corvina sobre fondo de curry verde thai, leche de coco, tirabeques salteados y crujiente de plátano macho.

Postre

Texturas de Tarta Tres Leches & Maracuyá

Bizcocho en tres leches con pisco, gel de maracuyá, crumble de almendras y helado de flor de leche.

Ritual de Media Noche

Uvas de la suerte | Copa de cava | Bolsa de cotillón festivo

150€ pp

Bebida incluida durante la cena:
vino, cerveza, agua y refresco.

RUMORS

C/ Calvari 1, Altea - www.rumorsaltea.es - 675 02 77 55

NEW YEAR'S EVE SPECIAL MENU

Appetisers at the Centre

Nikkei-style Bluefin Tuna Tartare

Thin slices of tuna dressed with sesame, soya sauce and ají panca, served on a bed of lime-flavoured potato causa and avocado emulsion.

Huancaína-style Braised Scallops

Scallops seared over an open flame with a pecorino cheese gratin, yellow chilli cream and a delicate hint of lime.

Gourmet Oxtail Croquette

A sweet, slow-cooked filling served with creamy sweet potato and smoked chipotle mayonnaise.

Individual Starter

Wild Sea Bass & Passion Fruit Ceviche

Cubes of the catch of the day marinated in passion fruit 'leche de tigre', rocoto chillies, crispy sweetcorn and glazed sweet potato.

Main Course *(To choose)*

Matured Beef Tenderloin

Grilled medallion with a Pedro Ximénez and purple chicha reduction, sweet potato mousseline and truffled asparagus.

Sea Bass with a Herb Crust

Sea bass fillet on a bed of Thai green curry, coconut milk, sautéed snow peas and crispy plantain.

Dessert

Textures of Tres Leches & Passion Fruit Cake

Tres Leches sponge cake with pisco, passion fruit gel, almond crumble and flor de leche ice cream.

Midnight Ritual

Lucky grapes | Glass of cava | Bag of party favours

150€ pp

*Drinks included with dinner:
wine, beer, water and soft drinks.*

RUMORS

C/ Calvari 1, Altea - www.rumorsaltea.es - 675 02 77 55