



UPPERY.CLUB

MENÚS DE NAVIDAD

ORIENTE

1 copa de bienvenida de Cava

Al centro para compartir

(entre 4 personas)

Ensaladilla Uppery con huevo de corral y su puntilla, polvo de aceituna de Aragón y mayo de AOVE casera.

Croquetas cremosas de chipirones con núcleo de alioli.

Falso risotto de puntaletes con setas de temporada y meloso ibérico confitado.

Principal

(a elegir)

Suprema de poularda rellena de foie y piñones bañado en salmis de sus propias carcasas sobre camita de verduritas del Guadalhorce.

o

Lomito de merluza de pincho al Pil Pil clásico.

Postre

Domo cremoso de chocolate suizo y lacado con una suave salsa de pistachos

Bodega

Refrescos, cerveza y agua

Vinos Selección de nuestro maître

54€ p.p.

(IVA incluido)

Contratación mínima 10 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

BELÉN

1 copa de bienvenida de Cava

Al centro para compartir

(entre 4 personas)

Pastel de centolla con saballón de algas marinas gratinadas y tostadas de pan cristal.
Steak tartar de vaca madurada aderezada con bourbon, yema de huevo a la llama y tostas de mollete.

Tataki de atun rojo salvaje terminado con tartar de tomate del Guadalhorce y esencia japo.
Croquetas de gamba roja de Denia terminada con mayo de sus cabezas.

Principal

(a elegir)

Tecla de cordero deshuesado y cocinado en horno de leña y acompañado de timbal de patata gratinada y emulsion de castañas.

o

Taco de corvina a la brasa sobre camita de pétalos de cebolla roja y espinacas, terminado con aire de sarmiento y aceite de plancton marino.

Postre

Suave tarda de queso cremoso con polvo de idiazábal, frutos secos y esferas de fresas helada.

Bodega

Refrescos, cerveza y agua
Vinos Selección de nuestro maître

65€ p.p.

(IVA incluido)

Contratación mínima 10 personas

Todos los comensales deben tomar el mismo menú

Solicita información para alergia e intolerancias

NAVIDAD

Tapas frías

Gaspacho de Bloody Mary coronado con gilda de boquerón de Málaga.
Piruleta de foie y chocolate suizo con sal de pimienta de Sichuán.
Macarons arcoíris de queso Idiazábal.
Ensaladilla Uppery con gambitas de Málaga y AOVE.
Atún rojo del estrecho sobre tosta de pan cristal y emulsión trufada.

Tapas calientes

Croqueta de Kebab rellena de salsa de yogur.
Mini molletito Antequerano crujiente y relleno de pringá casera.
Croissant de rabo de toro con salsa Sriracha y jalapeños.
Twister de gambitas acompañado de salsa agridulce picante.
Mini Bao de ave al curry con toques de coco y cilantro.
Mini Burger de Black Angus con cheddar tostado y mayo de trufa.

Postres

Selección de nuestra pastelera Isabel

Bodega

Refrescos, cerveza y agua
Vinos Selección de nuestro maître

54€ p.p.

(IVA incluido) - **Los socios disfrutarán de un 10% de descuento**
Mínimo 15 personas - Duración 1,5 horas

NOCHE DE REYES

Tapas frías

Jamón ibérico.

Tabla de quesos nacionales e internacionales acompañada de frutos secos..

Gazpacho de Blooy Mary coronado con gilda de boquerón de Málaga.

Piruleta de foie y chocolate suizo con sal de pimienta de Sichuán.

Milhojas de foie y queso de cabra en hojaldre invertido y jalea de miel de caña..

Ceviche de lubina salvaje servido sobre su lima.

Ensaladilla Uppery con gambitas de Málaga y AOVE.

Atún rojo del estrecho sobre tosta de pan cristal y emulsión trufada.

Steak tartar de vaca madurada con piparra.

Tapas calientes

Cigarrillos de huevo frito con chistorra.

Twister de gambitas acompañado de salsa agridulce picante.

Mochis de patata y gilda con topping de criollo.

Croqueta de Kebab rellena de salsa de yogur.

Gyoza de Carrillada coronado con mayo bull y togarashi.

Mini Molletito Antequerano crujiente y relleno de pringá casera.

Croissant de rabo de toro con salsa Sriracha y jalapeños.

Mini Bao de ave al curry con toques de coco y cilantro.

Mini Burger de Black Angus con cheddar tostado y mayo de trufa.

Postres

Selección de nuestra pastelera Isabel

Bodega

Refrescos, cerveza y agua

Vinos Selección de nuestro maître

65€ p.p.

(IVA incluido) - **Los socios disfrutarán de un 10% de descuento**

Mínimo 15 personas - Duración 2 horas



UPPERY.CLUB

More than business