

*el—
claustro*

MENÚ
NOCHEVIEJA

—
NEW YEAR'S EVE
MENU



AC PALACIO
DE SANTA PAULA



JUAN ANDRÉS MORILLA

~

El chef Juan Andrés Morilla (Sevilla, 1980), andaluz en su máxima expresión, claro exponente de que el 'ayer' es un ingrediente básico para cocinar el 'mañana', el primer chef de Andalucía que ha representado a su país en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or, el Mejor Cocinero de España 2009 y uno de los cien jóvenes líderes del futuro – según la revista Capital, esconde bajo la sartén una filosofía muy particular y noble de la gastronomía. Las técnicas sofisticadas y vanguardistas que juegan a hacer magia entre los fogones y ante la vista son importantes. Pero el modernismo de nada sirve y a nada sabe sin la materia prima. Y, en este sentido, el chef Juan Andrés Morilla cimenta su creatividad e innovación en los productos de su tierra.

~

Chef Gerente **Juan Andrés Morilla**
Jefe de Cocina **Pedro García**
Maître Sumiller **Marco Cantini**



CAMPEÓN DE ESPAÑA 2009



CANDIDAT DE L'ESPAGNE 2011

MENÚ
NOCHE VIEJA

RESTAURANTE
EL CLAUSTRO

NEW YEAR'S EVE
MENU

RESTAURANTE
EL CLAUSTRO



- BIENVENIDA WELCOME -

Margarita cocktail
Margarita Cocktail

- SNACKS SNACKS -

Galleta salada de chorizo picante
Salted cookie with spicy chorizo

Crujiente de alga nori
Nori seaweed crispy

Aceitunas de queso de cabra y PX
Goat cheese olives

- APERITIVO FRÍO COLD APERITIVE -

Tartar de salmón marinado con nueces y tofu
Marinated salmon tartar with tofu and walnuts

- APERITIVO CALIENTE HOT APERITIVE -

Ravioli crujiente de pulpo y concentrado de cerveza negra
Crunchy octopus ravioli and black beer extract

- ENTRANTE STARTER -

Butifarra de marisco con crema fina de coliflor y ajo negro
Seafood sausage with coliflower cream and black garlic

- PESCADO FISH -

Esturión lacado con tupinambur y virutas de su corteza
Lacquerd sturgeon with tupinambur and its own crust

- CARNE MEAT -

Chivo lechal malagueño con pure de patatas, cebollitas y tirabeques
Suckling goatling with mashed potatoes, little onions and string beans

- POSTRE DESSERT -

Capitel de vainilla con castañas dulces asadas
Vanilla capital with sweet roasted chestnuts

Pequeñas locuras
Little pieces of folly

Precio:
110 €
(por persona)
IVA 10% NO INCLUIDO



YOU ARE WHAT YOU WANT TO BE

JUAN ANDRÉS MORILLA

Web
juanandresmorilla.com

Facebook
RestauranteElClaustro

Twitter
[@elclastro_grx](https://twitter.com/elclastro_grx)

Gran Vía de Colón 31
18001 GRANADA
(+34) 958 805 740

Oficina Comercial
Av. Astronomía 1, Torre 2, Módulo 1
41015 SEVILLA
(+34) 954 526 392