

MENÚ DE *Nochevieja*

AMUSE BOUCHE

Copa de Cava de bienvenida

Buñuelo relleno de rabo de toro a la cerveza negra
sobre crema de patata y tartufo

ENTRANTES

Crema de mejillones al azafrán con cebollino y
picatostes

Parfait de foie gras con confit de cebolla
caramelizada, brioche tostado y sorbete
de manzana

Ravioli de Gorgonzola y pera en salsa de nueces

PRINCIPAL

Lomo de salmón al vapor sobre muselina
de patata, espinacas salteadas, huevas de
trucha y salsa beurre Blanc

SORBETE

French Rack con costra de hierbas y ajo
sobre crema de coliflor asada, cubitos de
patatas crujientes y fondo reducido

POSTRE

Dulzura de invierno



HORA DE LLEGADA

18:30h



CANTANTE DE
LA NOCHE

MARC CANTO



¡Despedimos el año
por todo lo alto!



Antes de las 00:00,
repartiremos una
copa de cava, 12 uvas
y cotillones



justo después de las
campanadas...
¡seguiremos la
celebración con
nuestros fuegos
artificiales!

150€

POR PERSONA
BEBIDA NO INCLUIDA

New Year's Eve Menu

AMUSE BOUCHE

Welcome glass of Cava

Fritter filled with dark beer braised oxtail on potato and truffle cream

STARTERS

Saffron mussel cream with chives and croutons

Foie gras parfait with caramelized onion confit, toasted brioche and apple sorbet

Gorgonzola and pear ravioli in walnut sauce

MAIN COURSE

Steamed salmon loin on potato mousseline, sautéed spinach, trout roe and Beurre Blanc sauce

SORBET

French Rack with herb and garlic crust on roasted cauliflower cream, crispy potato cubes and reduced stock

DESSERT

Winter sweetness



ARRIVAL TIME

6:30 PM



SINGER OF THE NIGHT

MARC CANTO



We're ending the year in style!



Before midnight, we will hand out a glass of cava, 12 grapes, and party favors.



Right after the chimes... we'll continue the celebration with our fireworks!

150€

PER PERSON
DRINKS NOT INCLUDED