

31/12

CENA DE GALA NOCHEVIEJA MENÚ

ENTRANTE

Foie mi cuit con galleta oreo,
crema de castañas y emulsión de jengibre

ENSALADA

Ensalada de bogavante con guacamole
vinagreta de frutos rojos y piña

DEL MAR

Lubina salvaje sobre apio nabo y crema de calabacín
con albahaca y berberechos

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con timbal de verduritas invernal y salsa de oporto

POSTRE

Postre especial del Chef pastelero

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

COTILLON

Barra libre primeras marcas, orquesta
y cotillón hasta las 04:00 A.M.
Sopas de ajo y chocolate con churros

Precio adulto: 385€
IVA INCLUIDO
Menú infantil disponible

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER MENU

Mi-cuit foie gras with Oreo cookies, chestnut cream and ginger emulsion

Lobster salad with guacamole, red fruits and pineapple vinaigrette

Wild sea bass on a bed of celery and courgette cream with basil and cockles.

Beef tenderloin with winter vegetable timbale and port wine sauce

Special dessert created by Master Pastry Chef
Coffees, teas and infusions and Christmas sweets

CELLAR

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Open bar of premium brands Orchestra
and dance until 04:00 A.M.
Late night Snack

Price per person: 385€
VAT INCLUDED
Children's menu available

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE MENU

Foie gras mi-cuit avec biscuit Oreo, velouté de châtaignes et émulsion de gingembre

Salade de homard avec guacamole, vinaigrette de fruits rouges et ananas

Bar sauvage sur céleri-rave et velouté de courgettes au basilic et aux coques

Filet mignon de veau avec verrine de petits légumes d'hiver et sauce au Porto

Dessert Spécial du Chef Pâtissier

Cafés, infusions et gourmandises de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo (Appellation Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (Appellation Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Open bar grandes marques Orchestre
et cotillon jusqu'à 4 heures
Casse-croûte

Prix par personne: 385
TVA COMPRISE
Menu enfant disponible