

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

Aperitivos

Blini con aguacate y salmón

Remolacha con caviar de arenque

Tartar de zamburiña, lima y cilantro

Privat Reserva Brut Nature [ECO] [D. O. Cava]

Xarel · lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay - Pinot Noir

Entrantes

Terrina de pato y cerdo, pistachos y vino dulce

con ensalada de berros y trufa

Flor de Xarel · lo d'Espiells [D.O. Penedès]

Xarel · lo

Royale de marisco

con bogavante, salsa de marisco y naranja

Sanz Verdejo [D. O. Rueda]

Verdejo

Pescado

Lubina

con espárragos trigueros, salsa de vino blanco y cítricos

Las Fincas - Chivite Rosado [I. G. P.] 3 Riberas

Garnacha tinta

Carne

Solomillo de vaca

con puré de tupinambo, alcachofas
y patatas asadas y salsa de trufa

Salvio [D. O.] Ribera del Duero

Tempranillo - Merlot - Garnacha

Postre

Lingote de chocolate

con crema montada de avellanas, almendra
caramelizada y helado de avellana tostada

Tattinger Brut Reserve [A.O.C.] Champagne

Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier

Petits fours

Maridaje de vino, agua, café y barra libre incluidos.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.



MENÚ INFANTIL

Entrante

Rigatonis rellenos
con pollo asado y gratinados

Carne

Solomillo de ternera
con tarrina de patata crujiente

Postre

Brownie de chocolate y frambuesa

Agua o refresco incluido.

Las restricciones dietéticas deben comunicarse en el momento de efectuar la reserva.