

MENU

Gala Nochevieja 2024



MENÚ DE GALA

Bogavante aderezado con salsa holandesa, huevas de salmón, col lombarda, edamame y rabanitos

Foie gras royal al Pedro Ximénez con pan especiado, crumble de pistachos y almendras

Lomo de rodaballo en mantel de calabacín con salsa de cigalas, aceite AOVE aromatizado a las finas hierbas y crujiente de arroz salvaje

Sorbete de fruta de la pasión y Champagne Pommery

Solomillo de ternera gallega a baja temperatura con puré de castañas, emulsión de ajo negro y crujiente de setas

Tarta Ópera con crujiente de chocolate blanco y frutos rojos

Petits fours
Café y té Illy

BODEGA

Sancerre 2022, sauvignon blanc, Vincent Gral, A.O.C. Loire

Punta Esencia 2020, tempranillo, Bodegas Neo D.O. Ribera del Duero

195€ P.P

IVA INCLUIDO
INCLUYE BEBIDAS HASTA EL SERVICIO DE CAFÉ
NO SE APLICAN DESCUENTOS

PROGRAMA

20:00h - Bienvenida con copa de Champagne Pommery y amuse-bouche

20:30h - Menú de Gala

00:00h - Cotillón y campanadas

00:05h - La Hoguera de los olvidos

00:10h - Fiesta y Dj

