

MENÚ de NOCHEVIEJA 2026



PROGRAMA

- 20:00 h · Bienvenida con copa de
Champagne Pommery y *amuse-bouche*
20:30 h · Menú de gala
00:00 h · Cotillón y campanadas
00:05 h · La Hoguera de los Olvidos
00:10 h · Fiesta con DJ

MENÚ

Gamba roja del Mediterráneo

Ajoblanco, uva encurtida y aceite de albahaca.

Alcachofa asada

Foie gras, avellana tostada y jugo de ave.

Lubina salvaje

Puerro confitado, pilpil de mojama ahumada y huevas de salmón.

Lomo de vaca madurada

Apionabo ahumado, chalota glaseada, trufa negra y jugo de Oporto.

Cremoso ligero de mandarina

Gel de cava y granizado de azahar.

Turrón de Alicante 2.0

Almendra marcona, limón y vainilla.

MARIDAJE

Pommery Brut Royal, chardonnay, pinot noir y Pinot Meunier, AOC Champagne, Francia.
Louro, Bodega Rafael Palacios, godello y treixadura, D.O. Valdeorras, España.
Límite Sur, Bodega Ramón Bilbao, garnacha, D.O.Ca. Rioja, España.

Precio: 215 €

Por persona, IVA incluido. No se aplican descuentos.