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 Black Angus
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, A.O.C. 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 € p.p.
IVA incluido. No se aplican descuentos.

Código de vestimenta - cóctel de gala