



Gala de Fin de Año

Lingote de foie sobre crema caramelizada de peras
osmotizadas con canela y coñac, y crujiente de miel tostada
Cucharita de steak tartar de vaca madurada, picada
de encurtidos, avellana tostada y helado de mostaza
Vieira asada al carbón, caldo ibérico untuoso
y mantequilla casera al aroma de hierbabuena

Canelón de pato a la naranja con bechamel ibérica tostada,
kumquat y crujiente de pistacho

Taco de merluza a la brasa en costra, gambón al ajillo y pimentón,
puerros confitados al vacío y beurre blanc de cava y limón

Sorbete de fruta de la pasión y lichi

Taco de cochinitillo crujiente con cebollitas glaseadas,
puré de chirivía asada y trufa, demi-glacé de su jugo
y polvo de jamón ibérico

Mousse de cacahuete con cremoso de chocolate con leche,
cobertura de caramelo y galleta de chocolate negro

Mignardises navideñas
Uvas de la suerte

RECENA

Montaditos de lomo con queso
Montaditos de jamón con tomate y aceite
Montaditos de salmón con queso crema
Caldo de ave a la hierbabuena
Churros con chocolate

BODEGA

Agua mineral, cervezas y refrescos
Copa de bienvenida de Cava Rosado
Vino blanco Martín Códax (D.O. Rías Baixas)
Vino tinto Protos (D.O. Ribera del Duero)
Cava Brut Reserva Perelada (D.O. Cava)
Café e infusiones

CONDICIONES

Incluye: sorteos y premios. Obligatoriedad etiqueta traje para los señores y vestido de noche para las señoras. Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago. Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 10 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.