



# 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 cochinillo crujiente con cebollitas glaseadas,  
puré de chirivía asada y trufa, demi-glace 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.