

NOCHE VIEJA

MENÚ EXCLUSIVO

SNACKS DE BIENVENIDA

- Foie Travi envuelto en queso fresco y manzana caramelizada con piñones
 - Pañuelo de setas con su vieira glaseada al perfume de piña
 - Esfera de aceituna con gelatina de vermouth y cítricos
 - Milhojas de berenjena y anguila ahumada
- Cóctel Xalet (con o sin alcohol)*

HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA CON CREMOSO DE PATATA Y CAVIAR BELUGA

Vino Blanco: Dávila (D.O. Rías Baixas)

RAVIOLIS DE GAMBAS DE PALAMÓS CON CREMA DE CRUSTÁCEOS

Vino Blanco: Gramona más escorpí (D.O. Penedés)

LECHÓN DE AVILA CON TATIN DE MANZANA

Vino Tinto: Pagos de Anguix Costalara (D.O. Ribera del Duero)

REFRESCANTE DE LIMA Y MENTA

SORPRESA DE CHOCOLATE

Cava: Torelló Pà·lid Brut reserva rosé

TAMBIEN INCLUYE:

AGUAS, CAFÉS, TÉS E INFUSIONES
PETIT FOURS
LAS 12 UVAS DE LA SUERTE
BOLSA DE COTILLÓN DE FIN DE AÑO
SORPRESAS DE LA CASA
MÚSICA/BARRA LIBRE DURANTE TODA LA CELEBRACIÓN
DE 20:30H HASTA 01:30H

PRECIO POR PERSONA

196€

IVA INCLUIDO