



## CENA FIN DE AÑO 2025

### **BIENVENIDA**

Copa de Cava  
Cucharita de pasta brie con guacamole

### **PRIMER PLATO A ESCOGER**

Langostinos crujientes con salsa tártara i bouquet de ensalada  
o  
Burrata con ruca al pesto y tomate kumato  
o  
Carpaccio de buey ecológico con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

### **SEGUNDO PLATO A ESCOGER**

Bacalao con sanfaina gratinado con alioli  
o  
Meloso de ternera (cocción 12 horas) con cremoso de patata trufada  
o  
Cordero al horno (cocción 12 horas) con patatas, cebolla y tomate  
  
Pan de payés con tomate y ajos

### **POSTRES A ESCOGER**

Coulant de chocolate con helado de vainilla y macadamia  
o  
Serafino (fresas, galleta, crema y helado de nata)  
o  
Pastel de manzana con helado de macadamia  
  
Cafés e infusiones

12 uvas de la suerte - Cotillón y música ambiental  
Horario: de 20 h. a 01 h.

### **BODEGA**

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino Tinto: Arnegui reserva (D.O. Rioja)  
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva  
Aguas minerales

86€ P.P. Iva Incluido - Menú infantil (Menores de 12 años) 34€ P.P. Iva Incluido