

MENÚ NOCHE VIEJA

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)

Primer Plato

Vieira dorada, jardín de espárragos tiernos, caviar de Beluga y notas de granada

Segundo Plato

Raviolis de gambas de Palamós con crema de crustáceos

Plato Principal

Lechón de Ávila con tatin de manzana

Postres

Refrescante de lima y menta

y

Sorpresa de chocolate

Bodega

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

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

Champagne: Abelé 1757 Brut

Aguas, cafés, té e infusiones y Petit fours

También incluye:

- Bolsa de cotillón de Fin de Año
- Las 12 uvas de la suerte y copa de cava en nuestra terraza con vista al show de fuegos artificiales
- Photomaton instantáneo
- Saxofonista / Música
- Barra libre durante toda la celebración
- De 20:30H hasta 01:30h

PRECIO POR PERSONA
230€

IVA INCLUIDO