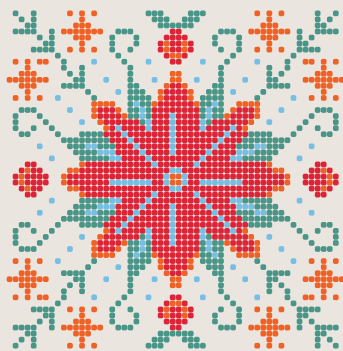




Menú de Nochevieja

31 de diciembre

Hora de inicio 21:00

PARA EMPEZAR

Crema de guisantes

Pastel de merluza y langostinos

Alcachofas crujientes sobre crema topinambur



PLATOS PRINCIPALES

Lomo de rape con panaderas y salsa de cava

> Sorbete de mandarina

Solomillo con foie gras y salsa de Oporto



POSTRES

Panacotta de limón y menta

Trufas

Uvas de la suerte

Copa de cava para brindar

Vino tinto D.O. Rioja "Vivanco"

Vino blanco D.O. Rueda "Aura"

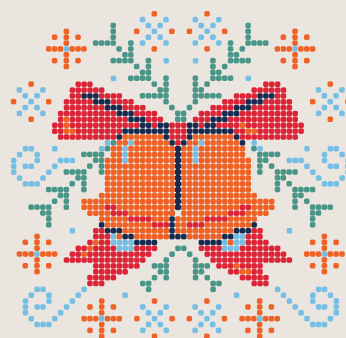
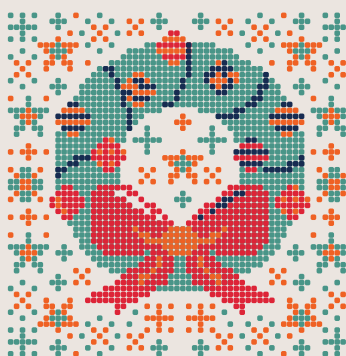
Cava brut reserva 2018 D.O. Penedés "At Roca"

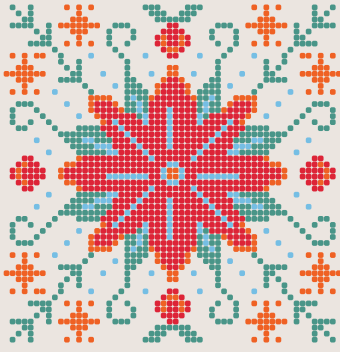
Pan, agua y café

Precio: 110 €

IVA incluido

Nota: para que la reserva quede confirmada deberá abonarse antes del 28/12/2024





New Year's Eve Menu

December 31st
Starting time 21:00

STARTES

Pea soup
Hake and prawn cake
Crunchy artichokes on topinambur cream

MAIN DISHES

Monkfish with baked potatoes and cava sauce
> Mandarin slush
Sirloin with foie gras and Oporto sauce

DESSERTS

Lemon and mint panacotta
Chocolate truffle
Lucky grapes

Glass of cava to toast

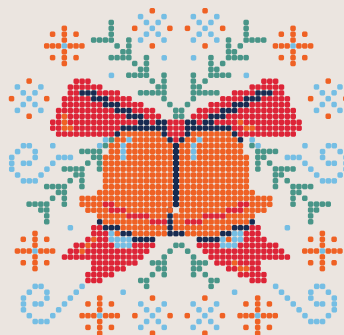
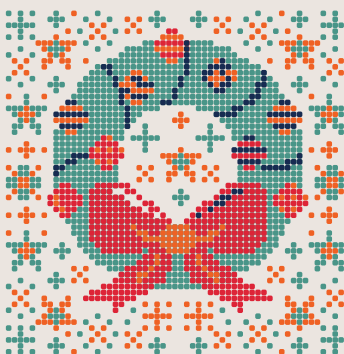
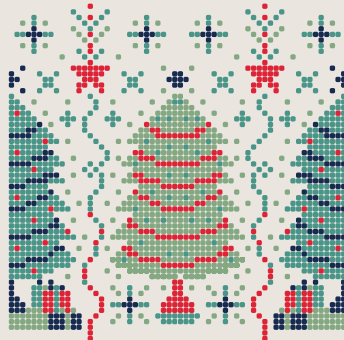
Red wine D.O. Rioja "Vivanco"
White wine D.O. Rueda "Aura"
Cava brut reserva 2018 D.O. Penedés "At Roca"

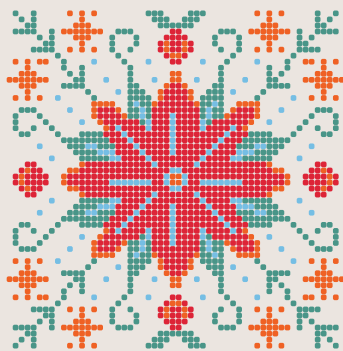
Bread, water and coffee

Price: 110 €

Taxes included

Note: for the booking to be confirmed payments must be done before 28/12/2024.





Menu de la Saint-Sylvestre

31 de diciembre

Heure de début 21:00

POUR COMMENCER

Crème de petits pois
Tourte au colin et aux crevettes
Artichauts croquants sur crème de topinambur

PLATS PRINCIPAUX

Lotte avec pommes de terre au four et sauce de cava
> Sorbet de mandarine
Tournedos au foie gras et sauce de Porto

DESSERTS

Panacotta au citron et menthe
Truffes
Raisins

Verre de cava pour trinquer

Vin rouge D.O. Rioja "Vivanco"
Vin blanc D.O. Rueda "Aura"
Cava brut reserva 2018 D.O. Penedés "At Roca"

Pain, eau et café

Prix: 110 €

TVA incluse

Note: pour que la réservation soit confirmée, le paiement doit être effectué avant le 18/12/2023.

