

Menú Fin de Año 2017

New's Year Eve Menu 2017

Copa de Champagne Moet et Chandon
Glass of Champagne Moet et Chandon

Snacks salados

Snacks

-

Aperitivo / Appetizers

Huevo de codorniz a baja temperatura, holandesa y caviar
Undercooked quail egg, holand sauce and caviar

-

Primero / First course

Ensalada de bogavante, ceps, crema de hinojo y aguacate
Lobster salad, ceps, fennel cream and avocado

-

Segundo / Second course

Rodaballo salvaje, pill pill de ajo negro y crujiente de alcachofa
Wild turbot, black garlic pill pill and crunchy of artichokes

-

Tercero / Third course

Espalda de cabrito asada, cebollitas glaseadas y demi glace
Roasted short loin of young goat, onion glacée and demi glace

-

Postre / Dessert

Esponjoso de chocolate, helado de piña y coco
Chocolate fluffy, pineapple and coconut icecream

Neulas, turrone y Mignardices

Neulas, turrone y Mignardices

-

Bodega / Beverage

Autòcton Blanc 2015, Baix Penedès. Xarel·lo
Xarel·lo vermell, Malvasia de Sitges y Macabeu
Carmelo Rodero Crianza 2014. Ribera del Duero
Cabernet Savignon, Tempranillo

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU	HASTA EL 31/10 UNTIL 31ST OCT	DEL 01/11 AL 10/12 FROM 1ST NOV TO 10TH DEC	DEL 10/12 AL 31/12 FROM 10TH DEC TO 31 DEC
CENA + COTILLÓN DINNER + "COTILLÓN"	195e	215e	225e
CENA + COTILLÓN + 2 COPAS DINNER + "COTILLÓN" + 2DRINKS	225e	245e	255e
CENA + COTILLÓN + 1 BOTELLA PREMIUM DINNER + "COTILLÓN" + 1 BOTTLE PREMIUM En el privado (Min. 2 pax) (Min. 2 people)	350e	390e	410e