

Menú Fin de Año

Entretenimientos y cocktail de bienvenida

Ensalada de pulpo, alga wakame, sésamo tostado y vinagreta de soja.

Ravioli de cigala relleno con buey de mar y emulsión de lima.

Queso manchego y trufa negra.

Puré de berenjenas encurtidas con navajas y setas.

Brandada de bacalao con gelatina de pimientos del piquillo
y holandesa de aguacate.

Primero

Lomo de bacalao sobre cremoso de patata al perfume de ajo y calçots
en dos texturas.

Sorbete de mojito.

Segundo

Solomillo de ternera con verduras y setas de temporada con salsa de rabo de toro,
trufa negra y vino tinto.

Postre

Tarta tibia de chocolate con dátiles, crumble de coco, helado de almendras y
chupito de fruta exótica.

Bodega

Vino blanco "Sommos" Varietales

Vino tinto "Sommos" Crianza, Somontano

Cava "Musa" Brut Nature, Penedés

Aguas minerales, cafés y carrito de licores.

Uvas de la suerte y cotillón.

**Entrada al año nuevo con música de todos los
tiempos y barra libre con mojitos**

Repostería fina y coca con chocolate caliente

Horario especial fin de año: 21hs

Precio: 99€ iva incl.