

New Year's Eve MENÚ

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

Brindis con Cava y selección gourmet del Chef

Una copa de Cava helado acompañada de una selección de amuse-bouche cuidadosamente elaborada por nuestro Chef.

ENTRANTE DE AUTOR

Salmón marinado en cítricos, envuelto en una cremosa crema de aguacate y coronado con un crujiente de pan dorado, una entrada que combina frescura y elegancia

CREACIÓN DE LA TIERRA

Solomillo cocido a baja temperatura para preservar su jugosidad, servido con una vibrante salsa caliente de pimienta verde y un refinado milhojas de patata con trufa.

PAUSA REFRESCANTE

Un sorbete artesanal de lima, vibrante y refrescante, realzado con un toque de menta fresca, para despertar el paladar con elegancia.

SABORES DEL MAR

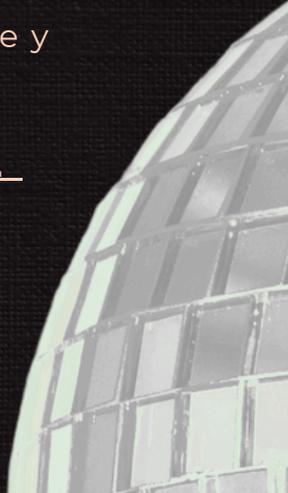
Pulpo asado a la perfección, tierno y sabroso, acompañado de un crumble de verduras crujientes y un delicado aceite de perejil, para un viaje a los sabores del océano.

DULCE DE AÑO NUEVO

Esfera de cheesecake de arándanos, cremosa e intensa, reposando sobre una base crujiente de galleta sablé, para un final dulce y memorable.

MEDIANOCHE TRADICIONAL

Las 12 uvas de la suerte, seguidas de un brindis con Cava para celebrar la llegada del 2025.





New Year's Eve

VEGANO & VEGETARIANO MENÚ

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

Brindis con Cava y selección gourmet del Chef

Una copa de Cava helado acompañada de una selección de amuse-bouche cuidadosamente elaborada por nuestro Chef.

ENTRANTE DE AUTOR

Ensalada de algas wakame roja al perfume de jengibre y un toque de aceite de sésamo tostado.

CREACIÓN DE LA TIERRA

Empanada griega de masa filo con queso feta y espinaca. Acompañada de una salsa tzatziki vegana con hierbas mediterráneas, un homenaje a los sabores helénicos.

SABORES DEL MAR

Opción Vegetariana: Tarta de verduras costeras con servida con una cremosa crema de burrata y un hilo de aceite de albahaca.

Opción Vegana: Gratinado de calabacín y tomate provenzal. Calabacines y tomates maduros gratinados con hierbas provenzales y una crujiente capa de levadura nutricional, para un deleite mediterráneo lleno de sabor.

DULCE DE AÑO NUEVO

Esfera de chocolate belga oscuro con coco, un cremoso helado vegano de chocolate belga al 70%, envuelto en una esfera de cacao amargo y enriquecido con un corazón de extracto de coco, para un final indulgente y sin compromisos.

MEDIANOCHE TRADICIONAL

Las 12 uvas de la suerte, seguidas de un brindis con Cava para celebrar la llegada del 2025.

