

FIN DE AÑO EN PALMITO · MENÚ

ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja con salsa de sus cabezas,
shiso, citronella y galanga

PESCADO

Lomo de pargo con holandesa marina,
crema de guisantes y halófilas

CARNE

Solomillo de ternera rubia gallega con salsa de colmenillas
y parmentier de patata trufada

POSTRE

Pavlova de cereza marrasquino y flor de hibiscus

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

FIN DE AÑO EN PALMITO · OPCIÓN VEGANA

ENTRANTE

Aspic de puerro y alga con crema de espárrago blanco y Sauvignon Blanc

PRIMERO

Taco de coliflor asada con kumquat confitado, crema de miso y avellana

SEGUNDO

Terrina de verduras de invierno con demi-glace de cebolla asada

POSTRE

Topinambur y cebada con sorbete de cacao

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

ESPUMOSO: Juvé & Camps Essential Xarel-lo - *Uva: Xarel-lo. D.O. Cava*

BLANCO: Mar de Frades - *Uva: Albariño. D.O. Rías Baixas*

ROSADO: Studio by Miraval - *Uvas: Garnacha, Cinsault, Tibouren, Rolle. IGP Méditerranée*

TINTO: Antídoto - *Uva: Tempranillo. D.O. Ribera del Duero*

BEBIDAS, VINO Y CAFÉ | 12 UVAS DE LA SUERTE A LA MEDIANOCHE

Reservas a partir de las 19:30

Adultos: 195 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

Continúe la velada con cócteles de autor en el after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com