

GALA DE FIN DE AÑO · MENÚ

APERITIVOS

Brioche con anguila y huevas de erizo
Mini bocado crujiente de quisquillas y carrillera de ternera
Panipuri de berenjena asada, miso y albahaca

ENTRANTE

Tartar de carabinero, caviar y crema de pistacho

PESCADO

Rodaballo, velouté de su espina y velo de la huerta

CARNE

Wellington de ternera rubia gallega, salsa de colmenillas y parmentier de patata trufada

PREPOSTRE

Cóctel con notas de cacao frutales y cítrico crujiente especiado

POSTRE

Brioche de vainilla especiado, mantequilla tostada, toffee salado y helado de canela

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

GALA DE FIN DE AÑO · OPCIÓN VEGANA

APERITIVOS

Tartaleta crujiente de setas, castaña y trufa negra
Panipuri de berenjena asada, miso y albahaca
Pan negro de limón ahumado con dados de vegetales encurtidos

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

PREPOSTRE

Cóctel con notas de cacao frutales y cítrico crujiente especiado

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*

VELADA AMENIZADA | COTILLÓN | FUEGOS ARTIFICIALES

Reservas a las 20:00 | 12 uvas de la suerte a la medianoche | Bebidas, vino y café

Kids Club disponible durante la cena | Adultos: 340 € | Niños de 4 a 12 años: 90 €

Reservas anticipadas hasta el 1 de noviembre: 295 € | Niños de 4 a 12 años: 75€

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