



31 DICIEMBRE 2024

NOCHEVIEJA

FIESTA BLANCA

LA BIENVENIDA

19:30–19:45

Una cálida bienvenida para comenzar la velada con bocados reconfortantes

Pan de masa madre & Aceitunas marinadas
Acompañado de Mantequilla infundada con sal marina (Maridado con un Espumoso Rosado)

PEQUEÑOS PLACERES

19:45–20:15

Trío de Amuse-Bouche

Foie Gras con pera y pan crujiente
Blini casero con salmón ahumado e Ikura
Profiterol de cangrejo con mayonesa de yuzu

UN SABOR DE ELEGANCIA

20:30–21:00

Sumérgete en los lujosos sabores del océano

Ostra con sorbete de champagne
Una versión refrescante del clásico maridaje
Ensalada de Bogavante
Mango, aguacate, pomelo, calabacín

EL OCÉANO SE ENCUENTRA CON LA TIERRA

21:15–22:45

Una expresión del mar y la tierra en tu plato

Lubina Salvaje, Puerros confitados,
salsa cremosa de coco, caviar

Solomillo de Ternera, Gnocchi trufado,
setas silvestres, polvo de café

DULCES COMIENZOS

23:00–23:30

Termina la noche con un postre ligero y juguetón

Mousse de Almendra y Chocolate blanco
mandarina, vainilla

Petit Fours

BRINDIS DE MEDIANOCHE- ¡BIENVENIDO 2025!

23:30 - 00:15 en adelante

Pide tu champán y levantemos nuestras copas mientras damos la bienvenida al Año nuevo juntos.

275€ por persona, IVA incluido.