

Menú de Gala Nochevieja

Entrante frio

Tartar de atún rojo y ajoblanco de mango y maracuyá

Opción Vegana

Tartar de aguacate tomate y ajoblanco de mango y maracuyá

Entrante calientes

Sopa de marisco

Opción Vegana

Crema de verduras y crutones

Plato Principal

Popieta de lenguado, espárragos, pure de apio bola y salsa de hinojo

Opción Vegana

Popieta de calabacín y verduras con salsa de hinojo

Trou Normand

Sorbete de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia y menta

Opción Vegana

Sorbete de kalamansi, limón verde de México, mandarina de Sicilia y menta

2 Plato Principal

Solomillo de buey madurado con salsa de su propio jugo, crujiente de patata violeta y milhoja de verduras asadas

Opción Vegana

Ravioli de verdura y crema de pesto verde de pistacho

Postre

Lingote pistacho; bizcocho de pistacho, mousse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa con crujiente de pistacho

Opción Vegana

Piña asada, sorbete de coco y copos de coco

PVP: 140 € / PAX

New Year's Eve Gala Menu

Kids Menu

Entrada

Crema de verduras y crutones

Main Course

Escalope de ternera pure de patata y
verduritas salteadas

Dessert

Coulant de chocolate y helado de
vainilla

Precio: €45 por niño