

# 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 milloja 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