Gala

NEW YEAR'S EVE

MENU

31 DEC

Appetizers

Scallop ceviche, passion fruit sponge and Osetra caviar

Cantabrian anchovy 00 on crispy pig's ear toast with smoked butter

Tasting Menu

Red tuna and spider crab tartare,
pomegranate caviar and almond garlic cream

Duck foie gras and white chocolate Magnum
coated in a red berry and sea salt crust

Pheasant royale in a classic escabeche marinade,
with ginger and kaffir lime gel

Charcoal-grilled wild red snapper, carabinero prawn carpaccio
and a rich broth made from its heads

Venison loin with demi-glace, sweet pear,
chestnuts and black truffle bonbon

Dessert

Corn violets and their textures

Drinks included:
Mineral water
Welcome glass of
Canals Nadal Brut Rosé Reserva
New Year's toast with
Canals Nadal Brut Nature Reserva

New Year's Eve Treats:
The traditional 12 New Year's Eve grapes
Spanish nougat
Chocolate truffles

175€

Gala

31
DEC

MENÚ NOCHEVIEJA

Aperitivos

Vieira acevichada, esponja de maracuyá y caviar Osetra

Anchoa 00 sobre tosta de oreja y mantequilla ahumada

Degustación

Tartare de atún rojo y centollo, caviar de granada y ajo azul de almendras

Magnum de foie de pato y chocolate blanco con sal de frutos rojos

Royal de faisán en escabeche clásico con gelatina de jengibre y lima kaffir

Pargo salvaje al carbón, carpaccio de carabineros y suquet de sus cabezas

Lomo de corzo, su demi-glace, dulce de pera, castañas y bombón de trufa

Postre

Violetas de maíz y sus texturas

Bebida incluida:
Agua mineral
Copa de bienvenida
Canals Nadal Brut Rosé Reserva
Copa año nuevo
Canals Nadal Brut Nature Reserva

Dulces de Fin de Año:
Las 12 uvas de Nochevieja
Turrones
Trufas de chocolate

175€