

CENA DE DEGUSTACIÓN (*)

30 DE DICIEMBRE

Preludio Gourmet



Sopa de pescado y marisco y su tostadita de pan



Canelón crujiente relleno de pato al estilo Mas de la Costa



San Pedro salvaje asado alla Puttanesca

acompañado de un arroz basmati



Costillar de cordero en una crosta de nueces

gratin dauphinois



Mini-éclairs en tres perfumes de la Chef:

vainilla, chocolate y café



Dulces de fin de año - Café - Infusión

Copa de cava

CENA DE GALA NOCHEVEJEJA (*)

31 DE DICIEMBRE

Preludio Gourmet - Foie gras



Vieiras gratinadas a la lima



Linguine a la trufa negra de Monroyo



Lubina salvaje a la plancha

con sus verduritas de temporada



Solomillo de buey Rossini

Parmentier de tomillo



Los 3 postres favoritos de la Chef:

tarta de limón, crème brûlée, tartar de piña al jengibre



Uvas - Turrónes - Café - Infusión

Copa de cava

*Nuestra propuesta de menú se adapta a los productos de estación, pudiendo ser modificada.