CENA DE GALA

Fin de año

RECEPCIÓN Y APERITIVO

Copa de cava de bienvenida
Chips de vegetales
Blinis de salmón ahumado
Ostra con granizado de manzana verde y lima
Tartaleta crujiente de steak tartar y mostaza antigua
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Brioche de salmón ahumado, crème fraîche y eneldo
Jamón ibérico con pan de coca

ENTRANTE

Ensalada tibia de bogavante sin trabajo, aguacate, tomate confitado, cítricos y vinagreta de coral.

PESCADO

Lubina asada, crema de apionabo, verduras baby y beurre blanc de cava.

SORBETE

Sorbete de limón y menta fresca al cava

CARNE

Solomillo de ternera, parmentier trufada, chalota confitada, setas de temporada y jugo reducido de Oporto.

POSTRE

Cremoso de chocolate negro, praliné de avellana, frambuesa y helado de vainilla

PETIT FOURS & TRADICIÓN

Selección de petit fours
Turrones y dulces navideños
12 uvas de la suerte

BODEGA BY JUVÉ & CAMPS

Corpinnat Brut Cinta Púrpura · D.O. Corpinnat
Vino blanco Ermita d'Espiells · D.O. Penedès
Vino tinto 822 · D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales, refrescos y cerveza



MÚSICA EN VIVO

durante el aperitivo

NOCHE CON DJ

00:00 — 04:00

CENA + BARRA LIBRE + ACTUACIÓN + DJ
180€ / persona

PACK ALOJAMIENTO FIN DE AÑO
295€ / persona
en habitación doble

10%

**de descuento en reservas confirmadas y abonadas antes del 1 de diciembre.*

