

Fin de Año

31 de Diciembre • Salón Picasso o La Terraza Restaurant • 8.30 p.m.

La noche más vibrante del calendario: una cena de gala con maridajes pensados al detalle, música en vivo y la emoción de dar paso a lo que trae el año nuevo.

Una celebración inolvidable para recibir el año con alegría.

OPCIÓN SALÓN PICASSO

- Cóctel de bienvenida en The Clubhouse
- Menú clásico de 4 platos
- Mesas de banquete (ideales para grupos)
- Música ambiente en vivo

OPCIÓN RESTAURANTE LA TERRAZA

- Cóctel de bienvenida en El Patio
- Menú degustación
- Mesas individuales
- Ambiente festivo con música en vivo



Precios

CENA DE FIN DE AÑO Y FIESTA

ADULTOS	_____	€220
NIÑOS	_____	€110

Cena de Fin de Año · Salón Picasso

Canapés · Cóctel de bienvenida

Tartaleta de Caviar Oscietra y Crema Fresca

Profiteroles de Cangrejo y Estragón

Crostini de Confit de Pato y Chutney de Higo

Arancini de Setas Silvestres y Trufa Negra
con risotto crujiente y parmesano añejo

Tempura de Langostinos
con alioli de azafrán Langostinos ligeramente rebozados,
salsa de azafrán y ajo

Entrante

VOLOVÁN DE LANGOSTA ESCALFADA EN MANTEQUILLA
Con hojas de mâche aderezadas con cítricos

o

VOLOVÁN DE ALCACHOFA DE JERUSALÉN
Con virutas de trufa negra (V)

Aperitivo

SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

Con vodka Grey Goose, servido en una copa de martini fría

Plato Principal

LOMO DE TERNERA ASADO

Con patatas Anna laminadas, verduras tiernas glaseadas y
salsa de crema de morillas y Madeira

o

PASTEL DE TRUFA NEGRA Y APIO NABO

Con champiñones y trufa, puré de chirivía y reducción de
Madeira (V)

Postre

TRIANON DE CHOCOLATE VALRHONA Y PAN DE ORO

Con cerezas escalfadas en Armagnac y helado de vainilla de
Madagascar

Vinos

Tinto

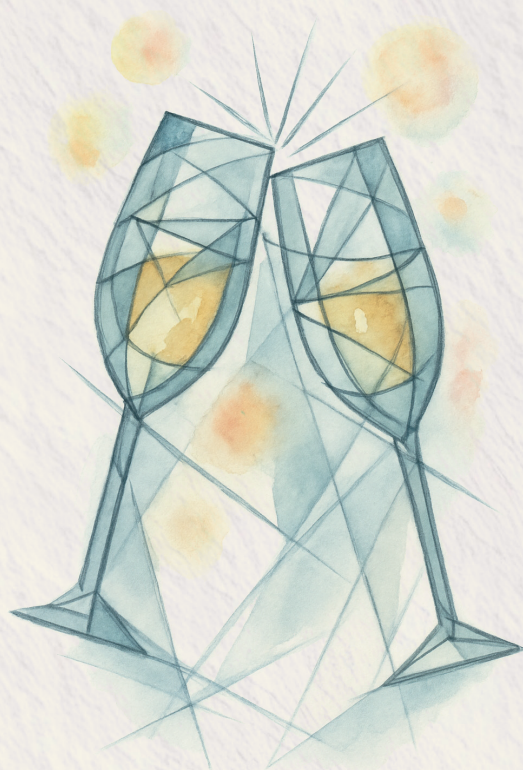
D.O. Ribera del Duero – Legaris Roble

Blanco

D.O. Costers del Segre – Raimat

Cava

D.O. Cava – ARS Collecta Blanc de Blancs



Cena de Fin de Año · Restaurante La Terraza

Amuse-Bouches

CONO CRUJIENTE DE TARTAR DE VIEIRAS Y CAVIAR DE VIEIRAS
Con mousse ligera de champán y caviar Ossetra

BOMBÓN DE FOIE GRAS CON SAUTERNES
Con centro de higo

CAPPUCCINO DE ALCACHOFA DE JERUSALÉN Y TRUFA NEGRA
Con espuma con aroma a trufa

Entrante

MOSAICO DE VERDURAS DE INVIERNO CON CHAMPÁN
Con vinagreta de avellanas y brotes tiernos

Consomé

CONSOMÉ DE POLLO CON LIMÓN
Con juliana fina de verduras crujientes

De la Mar

LANGOSTA AZUL ASADA
Sobre mouselina de chirivía infusionada con vainilla, servida
con un ligero sabayón de champán y azafrán

De la Tierra

FILETE DE VENADO ASADO
Con costra de pan de jengibre, puré de castañas, pera
confitada con arándanos rojos y salsa de cacao especiada

Aperitivo

REFRESCANTE GRANIZADO DE POMELO Y CAMPARI
Con sorbete de naranja sanguina Rsanguina

Postre

SORPRESA DE CHOCOLATE ESFÉRICO
Esfera de chocolate negro rellena de mousse de praliné y
caramelo fundido, decorada con pan de oro y servida con
helado de vainilla de Tahití

Petits Fours

MACARON DE CHAMPÁN

MINI TARTAleta DE MERENGUE Y MANDARINA

TRUFA DE CHOCOLATE AL COÑAC

Vinos

Tinto

D.O. Ribera del Duero – Legaris Roble

Blanco

D.O. Costers del Segre – Raimat

Cava

D.O. Cava – ARS Collecta Blanc de Blancs



Cena de Fin de Año · Menú Infantil

Entrante

CESTA DE GAMBAS
Con salsa tártara

CONSOMÉ DE POLLO CON LIMÓN

Plato principal

SALMÓN ASADO
Con salsa beurre blanc y espinacas tiernas

RAVIOLI CASERO DE TERNERA BLANCA
Con crema de parmesano

Postre

SORBETE

DELICIA DE CHOCOLATE

Bebidas

Agua mineral · Refrescos



Fiesta de Fin de año

De 11.30 p.m. to 3 a.m. · La Bodega

Incluido en el Pack de Fin de Año

Tras la cena, todos los invitados se unirán en La Bodega para dar la bienvenida al año nuevo con una fiesta inolvidable. DJ en vivo, música para todos los gustos, barra animada y un ambiente exclusivo. Una noche llena de diversión, baile y sorpresas para empezar el año con la mejor energía.

Incluido

- Cotillón
- Uvas de la suerte
- Una copa
- Re-cena a las 2:00

