

MENÚ FIN DE AÑO



Amuse Bouche

Entretenimientos de Despedida del Año en 3 Versiones

Cigala Laqueada

Aspic de Cítricos, Crema Agría, Caviar

Foie Gras de Pato Mi-Cuit

Manzana, Mistela, Turrón

Vieira Asada, Huevo de Codorniz,

Avellana, Cremoso de Patatas, Trufa, Champiñones

Sorbete de Cava Berral i Miro Brut Reserva

Filete de Cierva,

Boniato Ahumado, Castaña, Haba Tonka

Adiós 2020,

Chocolate, Hortalizas, Especies

Dulces y Cotillón

Música ambiental durante la Cena y

Baile después de las Campanadas

(Únicamente si la Generalitat lo permite)

Bodega:

Pazo das Bruxas Albariño- D.O Rías Baixas 1/2 bot. por persona

22 Pies Crianza Tempranillo- D.O.Ca.Rioja 1/2 bot. por persona

Reservas 96 579 31 45

150€

NEW YEAR'S EVE MENU



Amuse Bouche

Entertainments to Farewell of the Year in 3 Versions

Crayfish Laque,

Citrus Aspic, Sour Cream , Caviar

Foie Gras of Duck Mi-Cuit,

Apple, Moscatell, Nougat

Scallop, Quail Egg,

Hazelnut, Creamy Potato, Truffle, Mushrooms

Sorbet of Cava Berral i Miro Brut Reserve

Fillet of Venison,

Smoked Sweet Potato, Chestnuts, Tonka Bean

Goodbye 2020,

Chocolate, Vegetables, Spices

Sweets and Gift Bag

Ambiant Music during the Meal and Dance after the Bells

(Only if the Generalitat allows it)

Celler:

Pazo das Bruxas Albariño- D.O Rías Baixas 1/2 bot. per person

22 Pies Crianza Tempranillo- D.O.Ca.Rioja 1/2 bot. per person

Bookings 96 579 31 45

150€