

Cena de Gala de Nochevieja y Cotillón

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER AND WELCOME PARTY

31 de diciembre de 2018 desde las 20:30 horas | December 31st, 2018 from 8:30 PM

Aperitivo

APPETIZER

Ostra Thai

Thai oyster

Cuajada de foie de pato al Armañac

Foie gras curd with Armagnac

Delicia crujiente de carabineros

Red shrimp crunchy delight

Menú

Vieiras asadas, caviar y zanahorias Vichy

Roasted scallops, caviar and Vichy carrots

Lomo de besugo con cítricos, patatas y compota de chalotas

Loin of sea bream with citrus, potatoes and compote of shallots

Sorbete de naranja sanguina al Champagne

Blood orange sorbet with Champagne

Centro de solomillo con salsa de trufas, peras al vino y patatas delfín

Beef tenderloin with truffle sauce, pears with wine and dolphin potatoes

Nougatine de frutos secos y cítricos con helado de gianduja

Nougatine of nuts and citrus fruits with gianduja ice cream

Selección de café y té

Coffee and tea selection

Dulces navideños

Traditional Christmas delights

Vinos

WINES

Taittinger Brut Reserve - A.O.C. Champagne

Pazo San Mauro - D.O. Rías Baixas

Château Courlat - Cuvée Jean Baptiste - A.O.C. Lussac

Saint-Emilion

Laurent-Perrier Grand Siècle - A.O.C. Champagne

Barra de copas Premium

Premium Open Bar

Cotillón

Welcome party

A las 3:00, picoteo de año nuevo

At 3 AM, New Year's snacks

Música en vivo y DJ / *Live music and DJ*

Precio por persona / *Price per person 450 €*

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years 200 €*

IVA incluido / *VAT Included*