



## *Nuestra emoción y alegría*

DAN LA CAMPANADA

*Our emotion and joy steal the show*

En la despedida del año nos dejamos llevar por la emoción de las experiencias y encuentros vividos. Compartir este momento tan especial con los seres queridos es nuestra forma de expresar agradecimiento.

La mayor fortuna se construye a través de su compañía y que mejor ocasión que disfrutarlo abrazando juntos el nuevo año. Sabemos que disfrutar de momentos únicos con los nuestros es uno de esos deseos que nos unen. Por eso ponemos todo el saber hacer y afecto en lograr que esta noche sea inolvidable.

Una noche donde todo está pensado para que la paz y la alegría den la campanada.

*At the end of the year we get carried away by the excitement and lived experiences. To share these moments with our loved ones is our way of expressing our gratitude.*

*We know that our greatest fortune is built through by your side. And what a great time to enjoy it together, embracing the New Year. Because we know how important it is to share these unique moments with our loved ones, we put all our knowledge and effort to make this night unforgettable.*

*A night where everything is meant to keep the peace and joy.*

# Cena de Gala de Nochevieja

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31 de diciembre de 2017 desde las 20:30 horas | December 31<sup>st</sup>, 2017 from 8:30 PM

## Aperitivo

APPETIZER

Bloody caprese con anchoa del cantábrico

*Bloody Caprese with Cantabrian anchovy*

Milhojas de foie y pan de especias

*Foie gras millefeuille and spice bread*

Crema de ave con gamba marinada

*Marinated prawn and poultry cream*

## Menú

Ensalada de carabineros a la parrilla con vinagreta ahumada

*Grilled red shrimps salad with smoked vinaigrette*

Lomo de mero del cantábrico al horno con guiso marinero de berberechos y verduras

*Baked Cantabrian grouper loin, seafood stew with cockles and vegetables*

Sorbete de mandarina con albahaca

*Tangerine sorbet with basil*

Corazón de solomillo relleno de foie y trufa con terrina de patata y queso de cabra

*Beef tenderloin stuffed with foie gras and truffle with potato terrine and goat cheese*

Chocolate, café y almendra con bizcocho de pistacho y helado de griottines

*Chocolate, coffee and almond with pistachio cake and ice cream of griottines*

Selección de café y té

*Coffee and tea selection*

Dulces navideños

*Traditional Christmas delights*

## Vinos

### WINES

Taittinger Brut Reserve - A.O.C. Champagne

Remírez de Ganuza F.B. - D.O.Ca. Rioja

Marqués de Vargas Reserva - D.O.Ca. Rioja

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut - A.O.C. Champagne

Copa Premium servida en mesa

*Premium drink served on table*

Música en vivo / *Live music*

Precio por persona / *Price per person* 310 €

Niños hasta 12 años / *Children under 12 years* 155 €

A partir de medianoche, celebre la llegada del año nuevo en la exclusiva Discoteca Gabana

*After midnight, celebrate the new year at the exclusive Gabana Disco Club*

Precio por persona / *Price per person* 125 €

Todos los precios incluyen IVA *VAT Included*