

MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo y copa de cava de bienvenida
en el Lobby

REMOLACHA

Tartar de remolacha con helado de trufa y
ensalada de hierbas aciduladas

SALSIFÍS

Salsifis escabechados,
con caviar de trucha alcaparras y hojas picantes

PUERROS

Tatin de tuétanos de puerros caramelizados
con demi-glace vegetal

LENGUADO

Lenguado con meunière de ibéricos y espinacas frescas

ENTRECOT

Entrecot de vaca vieja tratado como un fricadó con puré de
patata y trufa

POSTRES

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada
Postre Welcome 2022

Uvas

Cotillón

Música en directo y barra libre

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nueces caramelizadas con especias
Esféricos de aceituna con anchoa del Cantábrico
Bombón de queso azul crujiente
Jamón ibérico de bellota 100%
Gamba de Palamós al ajillo
Croquetas de jamón ibérico
Empanadilla de col china con emulsión probiótica

PRECIO POR PERSONA:

- 135 € SIN BODEGA
 - 185 € CON BODEGA
 - 210 € CON BODEGA PREMIUM
- Suplemento de 50€ para barra libre
(des de la medianoche hasta las 3h)

BODEGA:

Blanc Tranquille. D.O Penedès
Bodegas Vallobera, D.O Rioja
Pedregosa Petit Cuvée, D.O Cava

BODEGA PREMIUM:

Mas de la Torrevella D.O Penedès
Figuro 12, D.O Ribera del Duero
Delamotte, Blanc de Blanc, AOC Champagne