

MENÚ NOCHE VIEJA

Snacks de Bienvenida

- Foie Travi envuelto en queso fresco y manzana caramelizada con piñones
- Pañuelo de setas con su vieira glaseada al perfume de piña
- Esfera de aceituna con gelatina de vermouth y cítricos
- Milhojas de berenjena y anguila ahumada
- Cóctel Xalet (con o sin alcohol)

Primer Plato

Vieira dorada, jardín de espárragos tiernos, caviar de Beluga y notas de granada

Segundo Plato

Raviolis de gambas de Palamós con crema de crustáceos

Plato Principal

Lechón de Ávila con tatin de manzana

Postres

Refrescante de lima y menta

y

Sorpresa de chocolate

Bodega

Vino Blanco: Dávila (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto: Pagos de Anguix Costalara (D.O. Ribera del Duero)

Champagne: Abelé 1757 Brut

Aguas, cafés, té e infusiones y Petit fours

También incluye:

- Bolsa de cotillón de Fin de Año
- Las 12 uvas de la suerte y copa de cava en nuestra terraza con vista al show de fuegos artificiales
- Photomaton instantáneo
- Saxofonista / Música
- Barra libre durante toda la celebración
- De 20:30H hasta 01:30h

PRECIO POR PERSONA
230€

IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

MENÚ FIN DE AÑO

CHIPS DE PATATA
BASTONETES DE FUET
ACEITUNAS RELLENAS CON ANCHOAS

CANELONES DE CARNE ASADA CON BECHAMEL Y QUESO

FISH AND CHIPS DE BACALAO CON PATATAS
O

FILETE DE TERNERA A LA PARRILLA

PASTEL DE CHOCOLATE Y VAINILLA

CHOCOLATES 2026

TAMBIÉN INCLUYE:

ZUMOS DE FRUTAS, REFRESCOS, AGUAS
PEQUEÑO FOURS
LAS 12 UVAS DE LA SUERTE
COTILLÓN DE FIN DE AÑO
MÚSICA/BARRA LIBRE DURANTE TODA LA CELEBRACIÓN
DESDE LAS 20:30 HASTA LA 01:30 H

PRECIO POR PERSONA

50€

IVA INCLUIDO

NOCHE VIEJA

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

SNACKS DE BIENVÉNIDA

- Esfera de aceituna con gelatina de vermouth y cítricos
 - Milhojas de berenjena con tomate confitado
 - Pañuelo de setas con tofu al perfume de piña
 - Crema tibia de zanahoria al estilo oriental
- Cóctel Xalet (con o sin alcohol)

CANELÓN DE CALABACIN RELLENO DE VERDURITAS DE INVIERNO Y HEURA

RAVIOLIS DE TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO CON SU PESTO DE LECHE DE COCO

ARROZ CREMOSO CON CEPES, TRIGUEROS Y QUESO VEGANO

REFRESCANTE DE LIMA Y MENTA

SORPRESA DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO BLANCO: DÁVILA (D.O. RÍAS BAIXAS)
VINO TINTO: PAGOS DE ANGUIX COSTALARA (D.O. RIBERA DEL DUERO)
CHAMPAGNE: ABELÉ 1757 BRUT
AGUAS, CAFÉS, TÉS E INFUSIONES Y PETIT FOURS

TAMBIEN INCLUYE:

BOLSA DE COTILLÓN DE FIN DE AÑO
-LAS 12 UVAS DE LA SUERTE Y COPA DE CAVA EN NUESTRA TERRAZA CON VISTA AL SHOW DE FUEGOS ARTIFICIALES
-PHOTOMATON INSTANTÁNEO
-SAXOFONISTA / MÚSICA
-BARRA LIBRE DURANTE TODA LA CELEBRACIÓN DE 20:30H HASTA 01:30H

PRECIO POR PERSONA

230€

IVA INCLUIDO