



New Year's Eve Menu

BUFFET STARTERS

Vitello tonnato.
Dill-marinated salmon.
Crispy prawns with wasabi mayonnaise.
Filo-wrapped fried prawn with cocktail sauce.
Tuna and roasted pepper pionono roll.
Warm lobster bisque.
Selection of cold cuts and fine cheeses.
Roast beef with cranberry sauce and wholegrain mustard & honey sauce.
Tender leaf salad.
Foie gras lollipop.

Bread selection: sourdough and rustic breads.

MAIN COURSES (TO CHOOSE ONE)

Salmon in a champagne and dill sauce with braised asparagus.
American-style slow-cooked beef rib with mashed potatoes and homemade grandmother's gravy.
Aubergine millefeuille with caramelised onion bechamel and seasonal vegetables.

DESSERT SELECTION

Lemon pie.
Cheesecake.
Dulce de leche pionono.
Banoffee shots.
Angel hair pumpkin sweet with walnuts and goat's cheese.
Roasted pineapple with coconut and passion fruit custard.

GRAPE & TOASTS

Live music, grapes, Moët & Chandon and party favours.
Open bar during dinner until 00:00.
Water, wine, beer, and soft drinks.

195€

cheers!



Menú Noche Vieja

ENTRANTES BUFFET

Vitel toné.
Salmón marinado al eneldo.
Crujiente de langostinos con mayonesa de wasabi.
Langostino frito en masa filo con salsa cóctel.
Pionono de atún y pimientos.
Bisque de bogavante caliente.
Tabla de fiambres y quesos selectos.
Roast beef con salsa de arándanos y salsa de mostaza antigua y miel.
Ensalada de brotes tiernos.
Chupachup de foie.

Variedad de panes: masa madre y rústicos

PRINCIPALES A ELEGIR

Salmón en salsa de champán al eneldo con espárragos braseados.
Costilla americana de ternera a baja temperatura con puré de patata y gravy, receta casera de la abuela.
Milhojas de berenjena con bechamel de cebolla caramelizada con verduras de la tierra.

SELECCIÓN DE POSTRES

Lemon pie.
Tarta de queso.
Pionono de dulce de leche.
Shots de banoffee.
Dulce de cabello de ángel con nueces y queso de rulo de cabra.
Piña asada con crema pastelera de coco y maracuyá.

GRAPE & TOASTS

Música en vivo, uvas, Moët & Chandon y cotillón.
Barra libre durante la cena hasta las 00:00.
Incluye agua, vino, cerveza y refrescos

195€

cheers!