

*Menú de cap
d'any 2023*

*Menú de fin
de año 2023*

*Menu du réveillon
du nouvel an 2023*

*New year's eve
2023 menu*



Menú de cap d'any 2023

Recepció al hall

Degustació d'aperitius

Selecció de pernil ibèric sobre torrades de pa de vidre amb tomàquet
Ostres Fine de Claire nº3, acompanyades de mignonette de champagne

Macarró de foie gras

Bunyols de changurro farcits de delicada crema de marisc

Canapè de salmó fumat amb tòfona blanca i toc de làmines

d'or comestible

Croqueta artesanal de pernil de glà amb una salsa especial

Torrada d'alvocat, formatge de cabra i nous amb mel de lavanda

Mos gourmet de steak tàrtar amb ou de guatlla i mostassa de Dijon

Gambons al curri amb un toc de mango fresc

Blini amb caviar d'esturió oscietra i ceba vermella

Entrant

Llamàntol real sobre un llit de crema de carabassa i gingebre, acompanyat
de ous de salmó crispy i els primers brots de Nasturtium

Plat principal

Llobarro real amb una deliciosa salsa de trompeta negra
i emulsió d'oli d'oliva verge extra

&

Filet de bou i foie gras poelée, banyats en un coulis perfumat
de tòfona sobre un gratín Dauphinois

Postres

Bombó de xocolata

Mignardises

Assortiment de torrons i neules

Celler

Vi blanc Marquès de Riscal Sauvignon

Vi negre Jean Léon Vinya Palau (Merlot)

Champagne Mumm Grand Cordon Rouge

300 €

PER PERSONA

Menú infantil de cap d'any 2023

Aperitiu al hall

Selecció de pernil ibèric sobre torrades de pa de vidre amb tomàquet

-

Bunyols de changurro farcits de delicada crema de marisc

-

Xips de colors

-

Croqueta artesanal de pernil de glà amb una salsa especial

-

Macarró de foie gras

-

Torrada d'alvocat, formatge de cabra i nous amb mel de lavanda

-

Mini quiche de pernil de york premium i formatge emmental

-

Gambons al curri amb un toc de mango fresc

-

Suprema de pollastre Satay

Entrant

Caneló gegant de rap i gambes

Plat pincipal

Tàrtar de bou a la graella amb cheddar fos acompanyat
de brioix artesanal i patates pont neuf

Postres

Bombó de xocolata

Mignardises

Assortit de torrons i neules

Celler

Refrescos

Sucs diversos

Aigües

Escumós Pinky

150 €

PER PERSONA

Menú de fin de año 2023

Recepción en el Hall

Degustación de Aperitivos

Selección de jamón ibérico sobre tostadas de pan de cristal con tomate

Ostras Fine de Claire nº3, acompañadas de mignonette de champagne

Macarrón de foie gras

Buñuelos de changurro rellenos de delicada crema de marisco

Canapé de salmón ahumado con trufa blanca y toque de láminas de oro

comestible

Croqueta artesanal de jamón de bellota con una salsa especial

Tosta de aguacate, queso de cabra y nueces con miel de lavanda

Bocado gourmet de steak tartare con huevo de codorniz

y mostaza de Dijon

Gambones al curry con un toque de mango fresco

Blini con caviar de esturión Oscietra y cebolla roja

Entrante

Bogavante real sobre una cama de crema de calabaza y jengibre,

acompañado de huevas de salmón crispy y los primeros

brotos de Nasturtium

Plato Principal

Lubina Real con una deliciosa salsa de trompeta negra

y emulsión de aceite de oliva virgen extra

&

Solomillo de buey y foie gras poelée, bañados en un coulis perfumado

de trufa, sobre un lecho de G ratín dauphinois

Postre

Bombón de chocolate

Mignardises

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon

Vino tinto Jean Léon Viña Palau (Merlot)

Champagne Mumm Grand Cordon Rouge

300 €

POR PERSONA



*Menú infantil
de fin de año 2023*

Aperitivo en el hall

Selección de jamón ibérico sobre tostadas
de pan de cristal con tomate

-

Buñuelos de changurro rellenos de delicada crema de marisco

-

Xips de colores

Croqueta artesanal de jamón de bellota con una salsa especial

-

Macarrón de foie gras

-

Tosta de aguacate, queso de cabra y nueces con miel de lavanda

-

Mini quiche de jamón de york premium y queso Emmental

-

Gambones al curry con un toque de mango fresco

-

Suprema de pollo Satay

Entrante

Canelón gigante de rape y gambas

Plato principal

Tartar de buey a la parrilla con Cheddar fundido acompañado
de bollo artesanal y patatas Pont Neuf

Postre

Bombón de chocolate

Mignardises

Surtido de turrónes y neulas

Bodega

Refrescos

Zumos varios

Aguas

Espumoso Pinky

150 €

POR PERSONA

Menu du réveillon du nouvel an 2023

Réception dans le hall

Dégustation d'amuse-bouches

Sélection de jambon ibérique sur des tartines de pain de cristal avec de la tomate

Huîtres Fine de Claire n°3, accompagnées de mignonette au champagne

Macaron au foie gras

Beignets de crabe garnis d'une délicate crème aux fruits de mer

Canapé au saumon fumé avec de la truffe blanche et une touche

de feuilles d'or comestibles

Croquette artisanale au jambon de bellota avec une sauce spéciale

Tartine à l'avocat, fromage de chèvre et noix avec du miel de lavande

Bouchée gourmande de steak tartare avec œuf de caille et moutarde de Dijon

Crevettes au curry avec une touche de mangue fraîche

Blini au caviar d'esturgeon oscietra et oignon rouge

Entrée

Homard royal sur un lit de crème de potiron et gingembre, accompagné

d'œufs de saumon croustillants et de premières pousses de Capucine

Plat principal

Bar royal avec une délicieuse sauce aux trompettes noire et une émulsion

d'huile d'olive extra vierge

&

Filet de bœuf et foie gras poêlé, nappés d'un coulis parfumé à la truffe,

sur un lit de gratin Dauphinois

Dessert

Chocolat truffé

Mignardises

Assortiment de nougats et de navettes

Cave

Vin blanc Marqués de Riscal Sauvignon

Vin rouge Jean Léon Viña Palau (Merlot)

Champagne Mumm Grand Cordon Rouge

300 €

PAR PERSONNE



*Menu enfant
du nouvel an 2023*

Apéritif dans le hall

Sélection de jambon ibérique sur des tartines de pain de cristal avec de la tomate

-

Beignets de crabe garnis d'une délicate crème aux fruits de mer

-

Chips de couleurs

-

Croquette artisanale au jambon de bellota avec une sauce spéciale

-

Macaron au foie gras

-

Tartine à l'avocat, fromage de chèvre et noix avec du miel de lavande

-

Mini quiche au jambon de york premium et au fromage emmental

-

Crevettes au curry avec une touche de mangue fraîche

-

Suprême de poulet satay

Entrée

Cannelloni géant de lotte et de crevettes

Plat principal

Tartare de bœuf grillé avec du cheddar fondu, accompagné
d'un pain artisanal et de pommes pont neuf

Dessert

Chocolat truffé

Mignardises

Assortiment de nougats et de navettes

Cave

Boissons non alcoolisées

Jus variés

Eaux

Pétillant Pinky

150 €

PAR PERSONNE

New year's eve 2023 menu

Reception in the hall

Appetizer tasting

Selection of iberian ham on crystal bread toast with tomato
Fine de Claire oysters no.3, Accompanied by champagne mignonette
Foie gras macaron
Changurro fritters filled with delicate seafood cream
Smoked salmon canapé with white truffle and edible gold leaf
Artisanal acorn-fed ham croquette with a special sauce
Avocado toast with goat cheese and walnuts with lavender honey
Gourmet bite of steak tartare with quail egg and Dijon mustard
Curry prawns with a hint of fresh mango
Blini with oscietra sturgeon caviar and red onion

Starter

Royal lobster on a bed of pumpkin and ginger cream, accompanied
by crispy salmon roe and the first sprouts of Nasturtium

Main course

Royal sea bass with a delicious black trumpet sauce and
extra virgin olive oil emulsion
&
Beef sirloin and pan-seared foie gras, bathed in a perfumed truffle coulis,
on a bed of gratin Dauphinois

Dessert

Chocolate truffle
Mignardises
Assortment of nougats and wafers

Wine selection

White wine Marqués de Riscal Sauvignon
Red wine Jean Léon viña Palau (Merlot)
Champagne Mumm Grand Cordon Rouge

300 €
per person

New year's eve 2023

Children's menu

Aperitif in the hall

Selection of iberian ham on crystal bread toast with tomato

-

Changurro fritters filled with delicate seafood cream

-

Colorful chips

-

Artisanal acorn-fed ham croquette with a special sauce

-

Foie gras macaron

-

Avocado toast with goat cheese and walnuts with lavender honey

-

Mini premium york ham and emmental cheese quiche

-

Curry prawns with a hint of fresh mango

-

Chicken satay supreme

Starter

Giant cannelloni with monkfish and shrimp

Main course

Grilled beef tartare with melted cheddar, accompanied
by artisan roll and pont neuf potatoes

Dessert

Chocolate truffle

Mignardises

Assortment of nougats and wafers

Beverage selection

Soft drinks

Various juices

Water

Sparkling Pinky

150€

per person