

MENÚ FIN DE AÑO

31 de diciembre

MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo

Ostra francesa, leche de tigre de fruta de la pasión y huevas de trucha

Buñuelo de brie de Meaux y trufa negra

Tartar y carpaccio de gamba roja con caviar osietra





MENÚ FIN DE AÑO

Entrante

Foie gras de pato curado en sal, velo de “Eiswine”, manzana verde, flores y chutney de mango

Pescado

Lubina salvaje a la brasa de carbón, emulsión de ceps, alcachofas, vinagreta de piñones y ajo negro

Carne

Cabrillo embarrado a la cuchara, puré robuchon trufado, su jugo reducido especiado

Postres y cafés

Crocante de chocolate blanco y vainilla bourbon con caramelo salado

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

IVA incluido

160 € por persona



BODEGA INCLUIDA

Para el aperitivo:

Albamar Pai (D.O. Rias Baixas) Albariño

Para continuar degustando:

Haus Klosterberg (D.O.P. Mosel-Alemanis) Riesling

Terra de cuques Blanc (D.O.Q. Priorat) Garnacha
blanca, Pedro ximénez

El Seque (D.O. Alicante) Monastrell

Noval LBV Port Unfiltered

Y brindar con:

Jacques Lassaigue Extra Brut (A.O.C.
Champagne) Chardonnay, Pinot noir

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos

IVA incluido



CONDICIONES DE SERVICIO

- Música en vivo amenizando la cena hasta las campanadas
- Incluye una copa o licor de sobremesa, uvas de la suerte y cotillón
- Hora de finalización, 1:30h de la madrugada





restaurantesintonia.com · eventos@galleryhoteles.com · 93 415 99 11

