

MENÚ FIN DE AÑO
31 de diciembre

MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo

Ostra francesa, como una michelada

Brioche croissant de steak tartar con trufa negra

Cremoso de foie gras, anguila y caviar osietra

IVA incluido



MENÚ FIN DE AÑO

Entrante

Parmentier de gamba roja, guisantes del Maresme, huevo de pollita, menta y jamón ibérico

Pescado

Mero de profundidad asado, patata azafranada, moluscos, emulsión de plancton marino y bullabesa oriental

Carne

Chuleta de cerdo ibérico "Rossini" a la brasa de carbón, con foie gras, brioche y trufa negra (tuber melanosporum), salsa périgueux

Postres y cafés

Ferrero de chocolate, avellanas y café

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

IVA incluido

155 € por persona





BODEGA INCLUIDA

Para el aperitivo:

L'Apical ParaRoques (Baix Penedès)
Sumoll

Para continuar degustando:

Cor de granit (D.O. Montsant) Garnatxa
blanca, Syrah, Muscat blanc

Sacabeira (D.O. Rias Baixas) Albariño

El Cristo de Samaniego (D.O.Ca. La Rioja)
Tempranillo, Garnacha, Viura

Graham's Porto 10 años

Y brindar con:

Antonin Pehu Les Cots
(A.O.C. Champagne-Verzennay)
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 88 94

