

# CENA FIN DE AÑO 2022

COMENZAMOS A LAS 20:30 H

## APERITIVOS

Caramelo de gambas con trigueros y nube de hinojo  
Ceviche de vieira con leche de tigre de mango  
Brioche con ternera a baja temperatura, sobrasada y un toque de queso Idiazábal  
Bocado de salmón con miso y yuzu sobre pan de plátano

## MENÚ

Terrina de Foie, crumble de manzana, tomate especiado y tierra de boletus  
Gamba de Sóller sobre ravioli de txangurro y crema de trufa

Sorbete de hierbabuena

Solomillo de cebón asado con glas de castañas dulces y cremoso de apio con un toque de vainilla

Mágnium de turrón y chocolate blanco

## BODEGA

Legaris Sauvignon Blanc D.O Rueda  
Viña Pomal Selección 500 Reserva D.O Rioja  
Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs brut Reserva D.O. Cava

## Y ADEMÁS...

Una orquesta musical formada por el trío de Désirée Duran, que amenizará la gala durante la noche

Doce uvas de la suerte

Fiesta de fin de año con Dj, cotillón y 2 consumiciones incluidas

Recena: Mini cocas, mini hamburguesas, chocolate caliente y buffet de dulces

189€  
POR PERSONA  
IVA INCLUIDO