



MENÚ DE AÑO NUEVO

31 de diciembre de 2024

275€

Menú completo con maridaje de vinos.

19:30 - 20 horas

Welcome Drink

(Bodega Amistad Wine)

Champagne

Snacks

20:30 horas

(PALATIAL Restaurant)

Bienvenida del Chef

(Champagne Frerejean Frères Extra Brut Premier Cru)

Atun

Vieira

Tártaro de ternera

Ostra

Rabo de Buey

1º Momento

(Vino Blanco Durnberg Ried Rabesten Reserva)

Sopa de mar - Langosta, rascasso y ciruela

2º Momento

(Vino Blanco Rutini Apartado Gran Chardonnay)

Lubina del mar, caviar y champagne (coliflor y cebada)

3º Momento

(Durnberg Gruner Veltliner Eiswein)

Foie gras, manzana y Brioche

4º Momento

(Vino Tinto Rutini Apartado Gran Malbec)

Simmental, trufa e Topinambo (jus de vitela becerro, cherovia)

5º Momento

(Vino de Porto 20 años)

Chocolate, caramelo y maní

Petits fours

Café

Limoncello

Brindis al Año Nuevo

(Champagne Frerejean Frères Blanc de Blanc Premier Cru)

01:30 - 02:00 horas

Cena

Caldo verde

Katsu Sando (Prego no prato)

Chocolate caliente

Bar abierto

00,15 hasta las 03.15