

MENÚ NOCHEVIEJA 2023



APERITIVO

Cucurucho de steak tartar con graten de pil pil de ternera de Morella



ENTRANTES

Consomé de marisco de l'ametlla de mar con puntalette y langostinos de vinaroz



Ensalada de trucha ahumada del delta del ebro con manzanas ecológicas e hinojo y brotes tiernos



Tosta de foie y anguila ahumada con trufa de torre de arcas



Rodaballo a la mantequilla negra con alcachofas confitadas de mas de las matas



Jarrete de ternasco de aragon laqueado en su jugo con ragout de setas y trufa de torre de arcas



POSTRE

Sorbete de frambuesa y garnacha peluda



Chocolate en texturas con helado de pistacho y sopa de frutos rojos



BEBIDAS Y VELADA

Cafe y/o infusiones

Copa de Cava y Uvas

Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan

Cena acompañada con Vino Lo Foc 2022 (Blanco y Tinto), de Mas de llucia Wine Estate

Velada con musica y copas (no incluidas en el precio) hasta las 3:00 AM

NOCHEVIEJA 2023



MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Degustación de Ibéricos



ENTRANTES

Canelón de Pollo de corral y bechamel gratinada con queso de la Freixneda



Taquitos de solomillo salteados con guarnición de chips de patata

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de Frambuesa



BEBIDAS Y VELADA

Refresco incluido

Uvas de la Suerte

Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan

ALÉRGENOS

Altramuz



Apio



Sulfitos



Crustáceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Soja

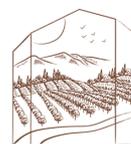


Sulfitos



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination



Atalaya
del Tastavins