

MENÚ GALA FIN DE AÑO 2024

Cóctel

Tartaleta de carabinero

Tosta de foie sobre pan brioche y crujiente ibérico

Pulpo en pasta kataifi con emulsión de kimchi

Menú

Crema de gamba roja

*Cherne con su pilpil y falso canelón de puerro relleno
de frutos del mar*

*Magret de pato con reducción de frutos rojos y
texturas de zanahoria*

Semifrío de turrón bañado en chocolate crujiente

Bodega

Viñátigo Listán blanco seco D.O Tenerife

Calius tinto joven D.O Valle de Güímar

Cava 1551 Codorniu Cuveé Original Brut Ecológico

Café

Delicias Navideñas

PRECIO POR PERSONA: 137€
IGIC NO INCLUIDO

La primera consumición está incluida cotillón y música

NEW YEAR'S GALA MENU 2024

Cocktail

Tartlet of carabinero (king prawn)

Toast of goose liver on brioche and crispy Iberian pork

Octopus in kataifi paste with kimchi emulsion

Menu

Cream of red prawns

Cherne with pilpil sauce and leek cannelloni stuffed with seafood

Magret of duck with red fruit reduction and carrot texture

Nougat semifreddo dipped in crisp chocolate

Winery

Dry white wine Viñátigo Listán D.O. Tenerife

Calius young red wine D.O. Valle de Güímar

Cava 1551 Codornú Cuveé Original Brut Ecológico

Coffee

Christmas delicacies

PRICE PER PERSON: 137€
IGIC NOT INCLUDED

The first consumption is included party favors and music.

SILVESTER GALA MENÜ 2024

Cocktail

Carabínero-Törtchen (Riesengarnele)

*Toast von der Gänseleber auf Brioche und knusprigem iberischem
Schweinefleisch*

Tintenfisch in Kataifi-Paste mit Kimchi-Emulsion

Speisekarte

Rote Garnelencreme

Cherne mit Pilzsauce und Lauchcannelloni mit Meeresfrüchten gefüllt

Entenmagret mit roter Fruchtreduktion und Karottentextur

Semifreddo vom Nougat, in knusprige Schokolade getunkt

Weingut

Viñátigo Listán trockener Weißwein D.O. Teneriffa

Calius junger Rotwein D.O. Tal von Güümar

Cava 1551 Codorníu Cuveé Original Brut Ecológico

Kaffee

Weihnachtliche Köstlichkeiten

PREIS POR PERSON: 137€ IGIC NICHT ENTHALTEN
Der erste Drink beinhaltet Kotillon und Musik.

MENU DE GALA DU NOUËL AN 2024

Cocktail

Cocktail de carabiniers (gambas)

Tartelette de carabiniers (crevettes royales)

Toast de foie sur pain brioché et porc ibérique croustillant.

Poulpe en pâte de kataifi avec émulsion de kimchi

Menu

Crème de crevettes rouges

Cherme à la sauce pilpil et cannelloni de poireaux farcis aux fruits de mer.

Magret de canard avec réduction de fruits rouges et textures de carottes.

Semifreddo au nougat trempé dans du chocolat croquant

Vignobles

Viñátigo Listán, vin blanc sec AOC Tenerife

Calius : vin rouge jeune D.O. Valle de Güümar

Cava 1551 Codornú Cuveé Original Brut Ecológico

Café

Délices de Noël

PRIX PAR PERSONNE: 137€ IGIC NON INCLUS

Le premier verre comprend un cotillon et de la musique.