



New Year's Eve 2025

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- ◆ Consomé de mariscos.

ENTRANTES

- ◆ Croquetas gourmet de rabo de toro con foie gras y salsa mascarpone y boletus con salsa de trufa.
- ◆ Jamón ibérico de bellota con almendras tostadas.
- ◆ Ensaladilla rusa con merluza y caviar.
- ◆ Langostinos con salsa mojo verde.

PLATO PRINCIPAL

- ◆ Solomillo de Avila con cola de langosta, y foie micuit, acompañado de puré de crema de mostaza y salsa de frutos rojos.

POSTRE

- ◆ Tarta de galleta de mantequilla "Amicis" con mascarpone, dulce de leche y salsa de chocolate caramelizado.

BODEGA

- ◆ Vino espumoso francés.
- ◆ Vino blanco y tinto nacionales especiales.
- ◆ Cerveza ...etc

150€/PAX

Uvas de la suerte, cotillón y barra libre durante la cena, DJ





New Year's Eve 2025

WELCOME DRINK

- ◆ Seafood consommé.

STARTERS

- ◆ Gourmet oxtail croquettes with foie gras and mascarpone sauce and wild mushroom croquettes with truffle sauce
- ◆ Iberian acornfed ham with toasted almonds.
- ◆ Russian salad with hake & caviar.
- ◆ King prawns with mojo verde sauce.

MAIN COURSE

- ◆ Avila sirloin steak with lobster tail, and Foie gras micuit, served with mustard cream purée and red fruit sauce.

DESSERT

- ◆ Amicis" butter biscuit torte with mascarpone, dulce de leche, caramel & chocolate sauce.

BODEGA

- ◆ French Sparkling Wine
- ◆ Special Red and White Spanish wines
- ◆ Beer, soft drinks and water

150€/PAX

Includes cava & grapes at midnight, DJ and party

