

MENÚ NOCHEVIEJA 2024



ENTRANTES

Coca de pan bioche con anguila ahumada, confitura de pera, trufa y foie
Lo Foc Blanco 2022 – Garnacha Blanca y Macabeo



Consome de pato del Delta con galets, aire de setas y boletus en suave escabeche
Tres Hermanas 2025 – Garnacha blanca



Carpaccio de picaña madurada de trasumancia, perlas de mostaza, queso capra crua
de la Freisneda y aceite.

Plorona 2025 – Garnacha Tinta y Alicante Bouschet



Arroz meloso de hinojo con gamba roja y ostrón del Delta al vapor de “Tres
Hermanas”

Saviesa 2025 – Garnacha Tinta



PRINCIPAL

Tournedo de ternasco confitado con cremoso de topinambur y salsa demi
glace con trufa melasnosporum

Senglar 2025 – Cariñena



POSTRE

Bloody mary: gel de tomate confitado, aire frio de frutos rojos al vodka,
sorbete de fresitas del bosque y merengue

Tatum Ergo Rose 2021 – Pinot Noir



BEBIDAS Y VELADA

Cafe y/o infusiones , Copa de cava y Uvas de la suerte
Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan
Velada con Música y Copas (no incluidas en el precio) hasta las 3:00 AM

NOCHEVIEJA 2024



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Degustación de Ibéricos



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



PRINCIPAL

Presca Duroc a la brasa con parmentier 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

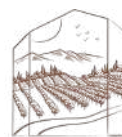


Sulfitos



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination



Atalaya
Tastavins