

MENU DU NOUVEL AN 2024



ENTRÉES

Pain bioche coca à l'anguille fumée, confiture de poire, truffe et foie
Lo Foc Blanco 2022 – Garnacha Blanca y Macabeo



Consommé de canard Delta, galets, air de champignons et cèpes légèrement marinés
Tres Hermanas 2025 – Garnacha blanca



Carpaccio de picaña affiné en Transumancia, perles de moutarde, fromage Freisneda capra crua et huile
Plorona 2025 – Garnacha Tinta y Alicante Bouschet



Riz crémeux au fenouil, crevettes rouges et huîtres Delta cuites à la vapeur de « Tres Hermanas »
Saviesa 2025 – Garnacha Tinta



PLAT PRINCIPAL

Tournedo d'agneau confit au topinambour crémeux et sauce demi-glace à la truffe melanosporum
Senglar 2025 – Cariñena



DESSERT

Bloody Mary : gel de tomates confites, air froid de fruits rouges avec vodka, sorbet fraise des bois et meringue
Tatum Ergo Rose 2021 – Pinot Noir



BOISSONS ET SOIRÉE

Café et/ou infusions, verre de cava et raisins porte-bonheur
Service d'eau minérale emballé dans un proppad
Pain Soirée avec musique et boissons (pas de prix inclus) jusqu'à 3h00

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

2024



MENU ENFANT

ENTRÉES

Dégustation ibérique



Cannellonis de poulet fermier et gratin de béchamel au fromage Freixneda



PLAT PRINCIPAL

Duroc grillé au parmentier de pommes de terre



DESSERT

Coulant au chocolat et glace à la framboise



BOISSONS ET SOIRÉE

Boisson gazeuse incluse, Lucky Grapes
Service d'eau minérale en bouteille sur place + Pain



TORRE DEL MARQUÉS
A Secret Destination

Prix : 60 €/personne

TVA incluse



Atalaya
Tastavins

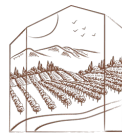
ALLERGÈNES

Lupin		Laitier	
Céleri		Mollusques	
Sulfites		Moutarde	
Crustacés		Poisson	
Des noisettes		Sésame	
Gluten		Soja	
Œufs		Sulfites	



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination



Atalaya
Tastavins