

# 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 2023 – Garnacha blanca



Carpaccio de picaña affiné en Transumanca, perles de moutarde, fromage Freisneda capra crua et huile

Plorona 2023 – Garnacha Tinta y Alicante Bouschet



Riz crémeux au fenouil, crevettes rouges et huîtres Delta cuites à la vapeur de « Tres Hermanas »

Saviesa 2023 – Garnacha Tinta



## PLAT PRINCIPAL

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

Senglar 2023 – 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

Tacos de surlonge sautés avec garniture de chips de pomme 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  
de las Tavins

# ALLERGÈNES

Lupin



Laitier



Céleri



Mollusques



Sulfites



Moutarde



Crustacés



Poisson



Des noisettes



Sésame



Gluten



Soja



Œufs

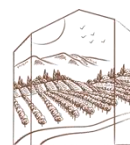


Sulfites



TORRE DEL MARQUÉS

*A Secret Destination*



Atalaya  
des Tastavins