

Fin de Año



CENA DE GALA Y FIESTA DE AÑO NUEVO

31 Gran Cena de Gala, Barra Libre y Música.
Etiqueta de Gala.

160€

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Bruno del Olmo (Director del Hotel)
direc.montanyá@senatorhr.com | 937 02 76 00

Condiciones:

- Precio por persona
- Niños de 0 a 2.99 años 100% descuento
- Niños de 3 a 11.99 años 50% descuento
- Pago al momento de hacer la reserva de la cena (no reembolsable).



BOCADOS DE BIENVENIDA

Jamón ibérico de bellota

Bocadito de brioche de roast beef, cebolla caramelizada, rúcula, tomate seco,
cebolla roja encurtida y mayonesa de trufa

Croquetas cremosas de bogavante y gambas

Crujiente de rabo de toro al vino tinto

ENTRANTE

Langosta fría

con mango, aguacate, tomate y cebolla roja acompañada de vinagreta de coral
y esferificaciones de su esencia

CARICIA CÁLIDA

Crema de carabinero

con leche de coco, lima kaffir y acompañada de Cuori di Bogavante

DEL MAR

Lomo de bacalao confitado

con emulsión de azafrán, cremoso de piquillos y crujiente de su piel

UNA PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Cava con frutos rojos

SABORES DE LA TIERRA

Talayot de vacuno a baja temperatura

con cremoso de boniato, tomates Cherry, demi-glace de trufa y crujiente de yuca

DULCE DESPEDIDA DEL AÑO

Rosace de Vainilla y Frutos Rojos

moldeada en forma de roseta, revela un corazón jugoso de frutos rojos, acompañado de
una sinfonía aromática de frutas silvestres y flores

PARA BRINDAR

Manzanilla • Cerveza • Refrescos • Agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Brut, reserva Castillo Perelada

Café • Licores



MONTANYÀ

AFFILIATED BY SENATOR

