

"GLITZ & GLAMOUR SOIRÉE" AT THE PALACE

CENA DE GALA - 31 DE DICIEMBRE

Celebra el cambio de año con un delicioso recorrido de ingredientes de temporada, creatividad y indulgencia.

250€ POR PERSONA

LA BIENVENIDA LLEGADA: 19:30-19:45

Una cálida bienvenida para comenzar la velada con bocados reconfortantes

Pan de Masa Madre & Aceitunas Marinadas

acompañado de mantequilla infundada con sal marina

Maridado con un Espumoso Rosado

PLACERÉS PEQUEÑOS 19:45-20:15

Pequeños bocados delicados para tentar el paladar.

Trío de Amuse - Bouche

Foie Gras con pera y pan crujiente

Blini casero con salmón ahumado e Ikura

Profiterol de cangrejo con mayonesa de yuzu

UN SABOR DE ELEGANCIA 20:30-21:00

Sumérgete en los lujosos sabores del océano.

Ostra con Sorbete de Champagne

Una versión refrescante del clásico maridaje

Ensalada de Bogavante

Mango, aguacate, pomelo, calabacín

EL OCÉANO SE ENCUENTRA CON LA TIERRA

Una expresión del mar y la tierra en tu plato. 21:15-22:45

Lubina Salvaje

Puerros confitados, salsa cremosa de coco, caviar

Solomillo de Ternera

Gnocchi trufado, setas silvestres, polvo de café

DULCES COMIENZOS 23:00-23:30

Termina la noche con un postre ligero y juguetón.

Mousse de Almendra y Chocolate Blanco - Mandarina, vainilla

Petit Fours

BRINDIS DE MEDIANOCHE - ¡BIENVENIDO 2025!

23:30-00:15 EN ADELANTE

pide tu champán y levantemos nuestras copas mientras damos la bienvenida al año nuevo juntos.