

## *MENÚ DE NOCHEVIEJA*

*FELIZ 2026*

*Irish Coffee de Espárragos con Jugo de Trufa*

*Ostra Gillardeau N°2 con Espuma de Erizo de Mar*

*Lingote de Ventresca de Atún con Helado de Tomate y Manzana Verde*

*Crema de Alcachofas con Txangurro, Berberechos, Gambas y Aceite de Curry*

*Lubina, Berenjena, Colmenillas y Cebollino con Pil-pil de Azafrán*

*Tournedó de Ternera con Panceta Ibérica, Hígado de Pato Poêlé,  
Salsa de Trufa y Coulant de Setas*

*Texturas de Chocolates con Pistachos*

*Cafés o Infusiones  
Barquillos y Turrónes*

### *Bodega*

*Aguas Minerales*

*Vino Blanco la Garriga Blanca (Chardonnay, Cariñena Blanca) D.O. Empordà*

*Vino Tinto Pagos de Anguix Costalera (Tinto Fino) D.O. RIBERA DEL DUERO*

*Champagne: Taittinger BRUT*

*(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) A.O.C. Champagne*

*Uvas de la Suerte y Bolsas de Cotillón*

*Barra Libre hasta las 3:00 h*

*Refrigerio de Dulces y Salados*

*Música amenizada por nuestro DJ Xicu*

*Cena y Fiesta en el Gran Salón Quatre Estacions*

**250,00 €**

*Por persona - IVA incluido*