

Fin de Año en



Coctel de
bienvenida
(20 - 20:30)

ENTRANTES (a compartir)

Crujiente de gambón en kataifi con toque agridulce

**Corazón de alcachofa templada con virutas de
micuit y toque de sal de Ses Salines**

Crema de bogavante

PRINCIPAL (a elegir)

Lomo de corvina con fina crema de pistachos y acompañamiento de temporada

Magret de pato braseado, puré templado de manzana y coulis de moras

**Opción vegetariana: Raviolis de calabaza con mantequilla
de salvia y nueces tostadas**

POSTRE ESPECIAL FIN DE AÑO

Viñedos de Altura (Ribera del Duero) / Bardos (Verdejo -Rueda-)

Cava Brut Marrugat Gran Reserva

Cerveza, refrescos, café/te

Uvas de la suerte y cotillón (Hasta las 00:45)

Precio por persona 88€