

FIN DE AÑO 31 DICIEMBRE

CENA

FIN DE AÑO

Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.

APERITIVO

Erizo con Stracciatella y trufa.

Falso Bloody Mery.

Coca de tartar madurado, huevo curado y caviar.

ENTRANTE

Consomé de cigalas, su coral y apio.

PRINCIPAL

Salmonete relleno de pulpo y tirabeque, reducción de sus espinas y guisante lagrima.

Solomillo de ciervo con texturas de remolacha.

POSTRE

Fresas, chantilly de vainilla, shiso, rosas y wasabi.

PRECIO – 110€ /persona

INFANTIL

Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.

APERITIVO

Pan de cristal con jamón ibérico.

Yema de huevo crujiente, setas y trufa.

Falso cortadito.

ENTRANTE

Canelón de carn de olla con bechamel trufada y espinacas rustidas.

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con cremoso de patata y demi glace.

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de caramelo y crumble.

PRECIO – 50€ /persona

VEGETARIANO

Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.

APERITIVO

Flor de calabacín rellena.

Pan de coca con setas y trufa.

Falso Bloody Mery.

ENTRANTE

Mollete al vapor con rustido de payés, leche de oveja, y carpaccio de setas.

PRINCIPAL

Menestras de verduras de temporada (guisante lagrima, tirabeque, mini zanahoria y alcachofa), consomé y ajo negro.

Celeri laqueado con coliflor y trufa.

POSTRE

Fresas, chantilly de vainilla, shiso, rosas y wasabi.

MARIDAJE

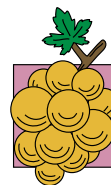
Ca N'Estruc Rosado, Garnacha, DO Catalunya.

O Luar do Sil, Godello, DO Valdeorras.

Idoia blanc, Xarel·lo – Garnacha – Chardonnay, DO Catalunya.

Finca Nueva Reserva 2015 - Tempranillo - D.O.Ca Rioja

Aire Rosé Brut Nature, Pinot Noir – Xarel·lo, DO Cava.



PRECIO MARIDAJE – 45€ /persona

After party con DJ hasta las 2 am + barra libre 65€ /persona

**Bebida no incluida.*

**Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

Reservas: +34 699 824 746 - events@pulitzerhotels.com