

NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE

DÎNER

NOUVEL AN

Beurres maison et pain au levain.

APÉRITIFS

Oursin avec stracciatella et truffe

Faux Bloody Mary.

Pain de coca avec tartare affiné, oeuf mariné et caviar.

ENTRÉE

Consommé de langoustines avec leur corail et céleri

PRINCIPAL

Rouget farsé à la pulpe et aux pois mange-tout, réduction de ses arêtes et petits pois larmes.

Filet de cerf avec textures de betteraves.

DESSERTS

Fraises, chantilly à la vanille, shiso, roses et wasabi.

VÉGÉTARIEN

Beurres maison et pain au levain.

APÉRITIFS

Fleur de courgette farcie.

Faux Bloody Mary

Pain de coca aux champignons et à la truffe.

ENTRÉE

Pain mollet à la vapeur au rôti de campagne, lait de brebis et carpaccio de champignons.

PRINCIPAL

Méli-mélo de légumes de saison (petits pois larmes, pois mange-tout, mini-carottes et artichauts), consommé et ail noir.

Céleri laqué au chou-fleur et à la truffe.

DESSERTS

Fraises, chantilly à la vanille, shiso, roses et wasabi.

PRIX – 110€ / personne

ENFANTS

Beurres maison et pain au levain.

APÉRITIFS

Pain de cristal avec jambon ibérique.

Jaune d'oeuf croustillant, champignons et truffe.

Faux cortadito

ENTRÉE

Cannelloni de viande de pot au feu, béchamel truffée et épinards rôtis.

PRINCIPAL

Filet de bœuf avec purée de pommes de terre et demi-glace.

DESSERTS

Coulant de chocolat avec glace caramel et crumble.

PRIX – 50€ / personne

ACCORDS

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.



PRIX ACCORDS – 45€ /personne

After party avec DJ jusqu'à 2h du matin + open bar

65€/personne

**Boissons non incluses.*

**Nous nous adaptons aux intolérances, allergies et habitudes alimentaires.*

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