



MENÚ FIN DE AÑO 2022

PARA EMPEZAR

Ostra “la Belle huître” con granizado de cava rosé y manzana ácida
Copa de Champagne

PRIMEROS

Tartar de lomo Black Angus “ Nebraska” con romesco de mantequilla negra, anchoas del Cantábrico y gilda Vasca

Canelón de Bogavante con bechamel de marisco y gamba roja

Espárragos blancos rellenos de tartar de tomate de Barbastro, anchoas, alcaparras con mayonesa de queso parmesano y crujiente de jamón D.O. Guijuelo

PARA REFRESCAR

Cocktail de granizado de mojito y fruta de la pasión

SEGUNDOS

Solomillo de vaca vieja frisona con migas de pan trufadas y salsa de mostaza Dijon y piñones

Langosta con meunière de mandarina y hojas pak choi a la brasa

POSTRES

Mousse de chocolate con crema chantilly y crumble de frutos rojos

Uvas de la suerte, turrónes, cotillón, café o té

BODEGA

Champagne Mum Cordon Rouge

Louis Latour Chardonnay 2019 Magnum

Azpilicueta Rioja Reserva Magnum

Precio: 230€ (Iva incluido)

Recomendamos que la hora de llegada sea entre 20.30h – 21h para poder disfrutar del menú completo

A las 00h uvas y campanadas en nuestra sala cocktail bar Bala

Dj hasta las 2.30h

Para confirmar la reserva solicitamos el pago del 100% por adelantado. Solicitar los detalles mediante el email : reservasgranados@grupalba.com



NEW YEAR'S EVE 2022

TO START

Oyster " la Belle huître" with cava rosé
Glass of Champagne

STARTERS

Black angus " Nebraska" loin tartar with black butter romesco, Cantabrian anchovies and Basque gilda

Lobster cannelloni with seafood bechamel sauce and red prawns

White asparagus stuffed with tomato tartar from Barbastro, anchovies, capers, parmesan cheese mayonnaise and crispy Iberian Ham D.O. Guijuelo

TO REFRESH

Mojito and passion fruit sorbet cocktail

MAIN COURSE

Old fiesan beef tenderloin with truffled breadcrumbs and Dijon mustard and peanuts sauce

Lobster with mandarin meunière and grilled pak choi leaves

DESSERT

Chocolate mousse with red fruits crumble and chantilly cream

Lucky grapes, traditional Catalan sweets "turrões" cotillion, coffee or tea

CELLAR

Champagne Mum Cordon Rouge

Louis Latour Chardonnay 2019 Magnum

Azpilicueta Rioja Reserva Magnum

Price: 230€ (Vat included)

We recommend arriving between 8.30h and 9pm to enjoy the complete dinner in the main dinning room

At ooh we will offer the lucky grapes at our Bala cocktail Bar.

Dj until 2.30 am

In order to confirm the reservation we ask the pre payment of the 100% you can send an email to reservasgranados@grupalba.com