



MENÚ FIN DE AÑO 2024

APERITIVO

Zamburiña con meunière de avellana y jamón D.O. Guijuelo

ENTRANTES

Pan de brioche con steak de chuleta rubia gallega, wasabi fresco y caviar

Canelón de faisán con salsa de múrgulas y trufa negra

Bombón de tartar de atún blue fin con cremoso de aguacate y wakame sobre un shot de sake Ginjo

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Nebraska con cogollo a la brasa y mantequilla café París

Filete de San Pedro, salsa beurre blanc de miso, selección de verduras de temporada confitadas en aceite de albahaca y xips de ajo

POSTRES

Sorbete de piña colada con pipeta de ron Zacapa

Torrija de pan de brioche con baileys, helado de dulce de leche y pistacho

Cotillón

Turrónes

BODEGA

Louis Latour Ardèche Chardonnay

Pago de Capellanes D.O. Ribera del Duero

Champagne Mum Cordon Rouge

Precio: 220€ (Iva incl.)

Recomendamos llegar entre 20h -21h.

La cena tendrá lugar en la sala principal con live music, a las 23.45h ofreceremos las uvas de la suerte y una copa de champagne en nuestra sala cocktail Bar Bala donde habrá DJ hasta las 2.30am.

Para confirmar la reserva solicitamos el pago de la totalidad por adelantado.

Email: reservasgranados@grupalba.com