MENU DU RÉVEILLON 2026–2027

Coupe de cava de bienvenue

AMUSE-BOUCHES

Wonton croustillant au tartare de thon rouge Balfegó, caviar de mangue et de fraise.
Sucette de queue de bœuf.

POUR COMMENCER

Bisque de homard bleu et noix de Saint-Jacques grillée à la robata.
Tartare de T-bone de bœuf Sashi, foie gras mi-cuit, chocolat et Pedro Ximénez.
Maitake du Montseny grillé, sauce béarnaise et délicate fleur de sel au jambon.

PLAT PRINCIPAL

Longe de cabillaud sauvage Barquero en tempura coréenne croustillante, accompagnée d'une émulsion de poivrons piquillos à l'ail et de sauce tartare.

Black Angus du Nebraska (États-Unis) grillé, feuilles d'or,
crème de chou-fleur et carottes confites.

DESSERT

Pavlova au curd de fruit de la passion et aux fruits exotiques jaunes.

POUR CÉLÉBRER LES DOUZE COUPS DE MINUIT

Raisins porte-bonheur, assortiment de nougats et cotillons.

SÉLECTION DE VINS

Gallegos de Lluvia y Calma – Godello.
Viña Pomal Reserva – D.O. Rioja.
Torelló Especial Gran Reserva Brut – Corpinnat.

PRIX PAR PERSONNE : 159

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Le dîner sera servi dans notre salle principale de 20 h à 20 h 30. À partir de minuit,
la fête se poursuivra au Cocktail Bar Bala avec DJ jusqu'à 3 h du matin.
Le règlement intégral à l'avance est nécessaire pour confirmer la réservation.