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

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.