

Cocktail de bienvenue

du Réveillon 2025

Amuse bouches

Cube de saumon au caviar de mulet
Verrine de mousse de foie gras
Tartare de thon et wakamé
Cœur d'artichaut, émulsion de safran et œufs de truite
Aumônière de pulled pork à la confiture de poire
Toast de jambon et longe ibérique
Croquettes gourmandes
Queue de crevette en tempura
Trilogie de fruits de mer

Entrée

Velouté de homard parfumé au brandy

Prèmier plat

Filet de bar en jus réduit, petits légumes de notre potager El Clot Sorbet fusion d'agrumes

Second plat

Filet de bœuf sauce au Porto réduit, gratin de pommes et cèpes

Dessert

Lingot de crème brûlée et abricot Douceurs et confiseries de Noël traditionnelles Les douze raisins porte-bonheur Cotillon de fête



Rouge, Protos Roble, Ribera del Duero Blanc sec, Protos Verdejo, Ribera del Duero Blanc semi doux, Castillo de Liria, Utiel/Requena Cava, Expression Reserva Brut