2026

HOTEL SERVIGROUP DIPLOMATIC

Menu du Réveillon

Cocktail de Bienvenue

Amuse-bouches du Chef

Verrine de foie gras à la confiture de figues
Pain cristal garni de jambon ibérique
et de lomo ibérique
Brochette croustillante de crevette
Médaillon de poulpe, purée de pommes
de terre onctueuse, huile d'olive de notre domaine
et paprika
Croquettes gourmandes
Bouchée de saumon, tartare d'agrumes et fleur de câpre
Cannelloni de brandade de morue,
crème de poivrons piquillos
Fines tranches de bœuf délicatement assaisonnées

Entrée

Bisque de homard
Tourteau farci et ses fruits de mer

Premier plat

Turbot aux petits légumes, émulsion de son jus de cuisson
Sorbet mojito

Second plat

Filet de veau, sauce au xérès Oloroso

Dessert

Ganache à la noisette et sa tuile,
crème au citron et mousse au citron
Douceurs traditionnelles de Noël
et cotillons du réveillon
Les douze grains de raisin porte-bonheur

Vins

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