

GALA DE FIN DE AÑO

APERITIVOS

Ostra mar y tierra con jugo de jamón y velo de cecina de Wagyu
Macarron salado de chocolate, parmesano, trufa negra y cristales de sal
Nigiri de quisquilla aliñada al miso y wasabi

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Cola de bogavante con bisqué de su coral, coco y ravioli marino
MARIDAJE: Godeval Cepas Vellas
Uva: Godello. D.O. Valdeorras

PESCADO

Lenguado con crujiente de hojaldre sobre velouté tártara de Champagne
MARIDAJE: Colette Gros Chablis 1^{er} Cru Fourneaux
Uva: Chardonnay. IGP Méditerranée

SORBETE

Sorbete de hibiscus, Campari, pomelo y Cava

CARNE

Entrecote madurado de vaca Rubia Gallega con royal de foie,
salsa de vino amontillado y pétalos de chalotas encurtidas
MARIDAJE: Hacienda Monasterio Reserva
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. D.O. Ribera del Duero

POSTRE

Texturas de chocolate, velo de espresso, esferas
de capuchino, merenguitos de leche y helado de café
MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera
Café y 12 uvas de la suerte a la medianoche

ESPECTÁCULO MUSICAL | COTILLÓN | FUEGOS ARTIFICIALES

Reservas a las 20:00 | Kids Club disponible durante la cena
375 € por persona | Niños de 4 a 12 años: 125 € | Opción vegana disponible
Continúe la velada en la after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com

