FIN DE AÑO

PALMITO

ENTRANTE

Brioche al vapor relleno de gamba roja y shiso
en tempura con consomé de marisco

MARIDAJE: Gramona Brut Imperial
Uvas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Corpinnat

PESCADO

Lomo de pargo sobre pisto de verduras de invierno
y velouté tártara de champagne

MARIDAJE: León Beyer
Uva: Riesling. A.O.C. Alsace

CARNE

Solomillo de buey madurado con royal de foie,
salsa de vino amontillado y chalotas salteadas

MARIDAJE: Marqués de Vargas Reserva
Uvas: Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

POSTRE

Dulces cítricos en texturas,
bizcocho de frambuesa y rocas de chocolate blanco aireado

MARIDAJE: Abrosía
Uva: Moscatel. D.O. Jerez-Xérès-Sherry

PETIT FOURS

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

MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve
Uva: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

VELADA AMENIZADA CON MÚSICA EN DIRECTO

Reservas a partir de las 19:00 | Opción vegana disponible
210 € por persona | Niños de 4 a 12 años: 60 €
Continúe la velada en la after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com