

Dîner de Réveillon

COCKTAIL AVANT LE DÎNER

*Croquette de Crèmeux de Jambon Ibérique de Bellota
Beignets de Morue et Sauce Aioli au Safran et Pignon Grillé
Poulpe au Caviar de Poisson-Volant et écailles de Sel au Citron*

PREMIÈRE

Mille-feuille de Foie Caramélisé et Fromage Mûri dans des Cendres avec Confiture de Violette

SECONDE

*Salade de Perdrix à L'Escabèche avec Nuancés D'Agrumes, Fruits des Bois,
avec Tendres Pousses avec Sauce à la Framboises*

PLAT SPÉCIAL DU CHEF

*Crevettes Rouges de Denia sur Gelée de Fruits de Mer au Caviar de Poisson Volant,
cuit dans L'eau de Mer*

TROISIÈME

Crème de Moules Marinées avec Ravioli Gratiné aux Crevettes Sautées

POISSON

Turbot Grillé avec Aioli d'Ail Noir avec Ails Tier et Fèves Baby Confités

SORBET

Sorbet de Citron Vert et Mandarine avec une touche de Fruits de la Passion et Cava

VIANDE

Confit de Canard avec Glaçage de Sauce Citrique à L'Orange et Ananas Caramélisé au Porto

DESSERT

Tarte au Citron avec Meringue Flambée et Coeur de Framboises Sautées

CAVE

*Vin Blanc: Laudum Chardonay D.O. Alicante
Vin Rouge: Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon - Shirah
Champagne: Pommery Brut Rosé
Moscatel: Dulce Cristal.li*

Gala Fin de Año New Year's Eve Dîner de Réveillon 2017



Cena Fin de Año

CÓCTEL ANTES DE LA CENA

*Croqueta de Cremoso Ibérico de Bellota
Buñuelo de Bacalao con Alioli de Azafrán y Piñón Tostado
Bocado de Pulpo con Caviar de Pez Volador y Escama de Sal de Limón*

PRIMERO

Milhojas de Foie Caramelizado y Queso Madurado en Ceniza con Confitura de Violeta

SEGUNDO

*Ensalada de Perdiz Escabechado con matices Cítricos, Frutos del Bosque y
Brotos Tiernos con Salsa Cortada de Frambuesas*

ESPECIAL DEL CHEF

Gamba Roja de Denia sobre Gel de Marisco con Caviar de Pez Volador Cocida en Agua de Mar

TERCERO

Crema de Mejillones Escabechados con Ravioli Gratinado de Langostinos Salteados

PESCADO

Rodaballo a la Brasa con Alioli de Ajo Negro y Ajos Tiernos con Habitas Baby Confitadas

SORBETE

Sorbete de Lima y Mandarina con matices de Fruta de la Pasión y Cava

CARNE

Confit de Pato con Glaseado de Salsa Cítrica de Naranja y Piña Caramelizada al Oporto

POSTRE

Limón Pie con Merengue Flambeado con Corazón de Frambuesas Salteadas

BODEGA

*Vino Blanco: Laudium Chardonay D.O. Alicante
Vino Tinto: Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon - Shirah
Champán: Pommery Brut Rosé
Moscatel: Dulce Cristal.li*

New Year's Eve Dinner

COCKTAIL BEFORE DINNER

*Creamy Iberian Pork Croquette
Cod Fritter with Saffron Aioli and Toasted Pine Nut
Octopus with Flying Fish Caviar and Lemon Flavoured Salt*

FIRST COURSE

Millefeuille with Caramelized Foie and Cheese Matured in Ash and Violet Jam

SECOND COURSE

*Pickled Partridge Salad with Citric Nuances, Forest Fruits,
Green Sprouts and Raspberry Sauce*

CHEF'S SPECIAL DISH

Red Shrimps from Denia with Seafood Gely and Flying Fish Caviar cooked in Sea water

THIRD COURSE

Pickled Mussels Cream with Ravioli au Gratin accompanied with Sautéed Shrimps

FISH

Grilled Turbot with Black Garlic Aioli, Baby Beans Confit and Tender Garlic

SORBET

Lime and Tangerine Sorbet with Passion Fruit and Cava Nuances

MEAT

Duck Confit with Orange and Pineapple Glaze with Oporto

DESSERT

Lemon Pie with Merengue Flambe and Sautéed Raspberry Core

WINE LIST

*White Wine: Laudium Chardonay D.O. Alicante
Red Wine: Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon - Shirah
Champagne: Pommery Brut Rosé
Moscatel: Dulce Cristal.li*