

## 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*