

CÓCTEL APERITIVO & JAZZ BAND

LA NOCHE MÁS MÁGICA DEL AÑO



SHOWCOOKING & MESAS GASTRONÓMICAS

Mesa Ibérica: Jamón ibérico Guijuelo 100 % al corte, embutidos, coca de cristal con tomate.

Mesa de Mar: Ostras de Normandía, langostino con salsa tártara, tartar de atún Bluefin y salmón, carpaccio de salmón y bonito, almejas, berberechos y mejillón al vapor con vinagreta.

Mesa de Quesos: Selección nacional con confituras, frutos secos y fruta fresca.

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de gamba roja, escudella de mar con ravioli de rape y gamba, vieira con velo de papada ibérica y beurre blanc al cava, minicanelón de pollo con cigalas.

MARIDAJE APERITIVO

Croft Twist – *Fino Spritz (cóctel)*

Amfitrió Peralada – *Negro suave, Empordà*

Obsequi Peralada – *Blanco, Empordà*

Early Harvest Ramón Bilbao – *Rosado, Rioja*

Gramona Aliances – *Cava, Penedès*

MENÚ FIN DE AÑO

LA NOCHE MÁS MÁGICA DEL AÑO



ENTRANTE

Carpaccio y carabinero a la brasa
con salsa tártara trufada.

(Maridaje: Oluar do Sil – Godello, Valdeorras)

A ESCOGER

Magret de pato empordanés con
foie poêlé y compota de manzana
o Suprema de rodaballo con mini
verduritas y pil-pil.

*(Maridaje: Ramón Bilbao Edición Limitada –
Tinto Rioja)*

POSTRES

“Reloj de chocolate”, texturas de
cacao, avellana y cítricos by BOMBO.

*(Maridaje: Malvasía 2014 Freixenet – Cava
especial para postres)*

Café y Petit Fours Navideños –
Selección de turrones de autor



FIN DE AÑO

LA NOCHE MÁS MÁGICA DEL AÑO



PROGRAMA DE LA NOCHE

20:00 h — Cóctel Aperitivo & Jazz Band.

21:30 h — Cena en Sala.

00:00 h — Uvas de la Suerte y Brindis de Año Nuevo con Cava Gramona Aliances - Penedés.

Fiesta de Fin de Año & Fuegos Artificiales: DJ, barra libre
hasta las 2:00h.

PRECIO

200€

(este precio incluye el maridaje y la barra libre).

FELIZ 2026!



FIN DE AÑO

LA NOCHE MÁS MÁGICA DEL AÑO



CONDICIONES DE RESERVA

El evento tiene horarios estipulados de comienzo. Se recomienda llegar con puntualidad para disfrutar de la experiencia gastronómica completa. Habrá un cóctel previo con una hora de duración. Una vez comenzada la cena de gala, no se podrá recuperar platos del coctel.

RESERVAS

Se necesita reserva previa para la gala. Para confirmar su mesa, se requiere el 100% del prepago en el momento de la reserva. Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones serán penalizadas con el 100% del depósito abonado. Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de los clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado.