

Dîner de Gala

Restaurante El Faro

31 DÉCEMBRE 2021

APÉRITIFS INDIVIDUELS AU CENTRE DE LA TABLE

Caviar russe à la crème sure et blinis.

Huîtres Cadoret avec perles de citron.

Crème de champignons et araignée de Galice.

Cuissette de caille désossée confite à la cassolette de poireaux et d'épinards.

Cocktail de crabe royal et crevettes aux fruits exotiques et perles de fruits de la passion.

Cannelloni de faisan et crème de parmesan.

Loup de mer sauvage aux salsifis à la crème, pousses d'épinards et pignons.

Sorbet de citron et menthe et vin Malvasia de Lanzarote.

Filet de bœuf au foie de canard grillé au charbon de bois et sauce douce aux morilles.

Parfait au rhum vieilli, chocolat noir 70% et banane caramélisée au réglisse.

Nougat et biscuits de Noël.

BOISSONS

Eau minérale, bière nationale, rafraîchissements.

Vin blanc D.O. Lanzarote «Yaiza Seco».

Vin blanc D.O. Rueda «Mercedes Eguren Sauvignon blanc».

Vin rouge D.O. Ribera de Duero «Emilio Moro Malleolus».

Vin rouge D.O. Rioja «Viña Ardanza Reserva».

Café, thé et infusions.

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial.

PRIX / SUPPLÉMENTS

Pour les hôtes en régime de logement seul, logement et petit-déjeuner, et les personnes non logées à l'hôtel.

190€ par personne, (taxe non incluse)

Pour les clients en régime de demie pension ou pension complète: 60€ par personne, (taxe non incluse).

