

FIN DE AÑO

Una Nochevieja gastronómica en
un ambiente festivo y elegante

Via Veneto

EL MENÚ DE GALA

Selección de nuestro mejores aperitivos del año 2025:

Nube Aperol Spritz, Nuestro mejillón de roca en escabeche,

La Gilda Via Veneto, Patata soufflé brava

La croqueta de jamón 5 J's, Virutas de jamón 5 J's

Y el aperitivo sorpresa: Tagliolini al burro con trufa blanca de Alba

TARTAR DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS

CON CAVIAR IRANÍ IMPERIAL DORADO

“ALL-I-PEBRE” DE ANGULAS, ALCACHOFAS Y GUISANTES

Alcachofas de El Prat del Llobregat, los primeros guisantes del Maresme y
angulas guisadas al all-i-pebre del Delta

COULANT DE TRUFA NEGRA Y CEPS

CON QUESO REIXAGÓ DEL LLUÇANÈS Y YEMA DE HUEVO DE CALAF

En primicia la primera trufa negra de Graus

LUBINA AL CHAMPAGNE DOM PERIGNON

Lubina salvaje gratinada con salsa champagne y lingote de espinacas a la crema

FILETE DE TERNERA GALLEGA AL HOJALDRE,

CREMA DE TUPINAMBO Y SALSA PERIGOURDINE

Una versión del Filete Wellington

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS CON SU HELADO DE HIBISCUS

Creación dulce para brindar por el año nuevo



LAVELADA INCLUYE

Menú de Gala con bebida

Baile en nuestro Salón principal con **DJ** a partir de las 00 h
y hasta las 3 h de la madrugada

Barra Libre durante toda la noche.

Cotillón, Uvas de la suerte y obsequio

Resopón de madrugada

Servicio de **parking** y aparcacoches

Un mismo menú
con dos opciones de bebida

Opción A

Menú con Champagne “Bollinger Special Cuvée Brut”

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut (durante toda la noche)

Vino Blanco Bourgogne “Petit Chablis 2023” de bodegas Benoit Droin

Vino Tinto Bourgogne “La Taupe 2023” de bodegas Chavy-Chouet
Barra libre toda la noche

Menú + Opción A: 350 € + iva

Opción B

Menú con Champagne “Dom Pérignon 2015”

Champagne Dom Pérignon 2015 (durante toda la noche)

Vino Blanco Valdeorras “As Sortes Val do Bibei 2024” de Bodegas Rafael Palacios

Vino Tinto Rioja “Macán 2019” de Bodegas Benjamin de Rothschild Vega Sicilia
Barra libre toda la noche

Menú + Opción B: 500 € + iva