

Brunch Especial

Año Nuevo

1 de enero 2024 (13:30h)

JARDINES DE SABATINI

De Cuchara

Crema de carabineros y brandy viejo
Consomé clarificado de buey
Crema tibia de puerros con leche de coco

Del Mar

Mariscos a la plancha y cocidos con salsas de acompañamiento
Ostras de Arcade
Salmón ahumado, lima y yogurt griego
Cangrejo real y aguacate
Cóctel de langostinos rayados y AOVE de cardamomo

De la Huerta

Verduritas tiernas a la parrilla
Verduras al wok

Carnes

Solomillo de buey y verduras al wok
Tajine de cordero lechal y cuscús dulce de uvas
Villagodio con salsa de frutas del bosque
Cochinillo asado con patatas al tomillo

Ensaladas

Ensalada de bogavante, mango y huevas de salmón, txangurro en ensalada y vinagreta de su coral. Endivias, roquefort y nueces
Chipirones de potera confitados con cebolla roja y caviar cítrico. Carpaccio frío de cebón y edamame con soja

Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

Paellas

Fideuá de mariscos, arroz del "Senyoret" y valenciana

Ibéricos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo
Selección de ibéricos de bellota
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

Pescados

Lubina salvaje y fideuá de mejillones de roca
Almejas en salsa verde
Zarzuela de langosta, rape asado y verduritas al dente
Lomitos de merluza del Cantábrico y salsa de erizos

Estación de Postres

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, tarta de queso
Mousse de chocolates, pastelería francesa y fuente de chocolate
Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés
Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero
Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantiles

Adultos 195 eur Niños 95eur