



GRAN CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

31 de diciembre 2024 (21:00 h.)

Albores

Lima rellena de royal de foie-gras mi-cuit, flores y tamarindo
Ostra francesa con gel de Bloody Mary y tartar de apio
Carabineros en fila con eneldo y emulsión de coral

Ensalada mar y tierra

Cigalas tronco con papada ibérica de bellota, caviar cítrico
y una ensalada de brotes frescos con vichyssoise de erizos

Pichón a cucharadas

Caldo clarificado de las carcasas, crujiente de los muslos estofados, bombón
de sus interiores con vinagre de Jerez y pechuga pochada en un aceite de nuez

Mar adentro

Lubina salvaje infusionada en caldo de langosta
del Mediterráneo, corona de centolla y alga percebe

El sabor del campo

Cochinillo lechal confitado 24 horas en su propio jugo y tostado en aceite de oliva extra,
gnocchis de patata dulce y cubos de piña aderezados con ron y menta fresca

Postre

Cre moso de frutos rojos

Vino Blanco Azpilicueta colección privada D.O.C. Rioja
Vino Tinto Avelino Vegas 100 aniversario 2017 D.O. Ribera del Duero
Champagne Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C. Champagne

Amenización musical en vivo durante la cena y discoteca

Sala de juegos infantiles

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Gran Cotillón InterContinental

Barra Libre y Discoteca de 00:30h hasta las 5:00 h.

“Buffet de San Silvestre” a las 2:30h repleto de deliciosas sugerencias
dulces y saladas para continuar la noche con energía.