



# 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.