MENU de FIN de AÑO 2019 en VILLA GALA

COPA de CAVA “BIENVENIDA” y APERITIVO

*

BOMBÓN DE FOIE GRAS

Y frutos secos

*

CONO DE ESPUMA DE CALABAZA Y SÉSAMO

*

COSTILLAS DE CONEJO REBOZADAS

Con alioli de membrillo

*

TARTAR DE ATÚN

Con huevas de trucha

*

OSTRA GILLARDEAU

Con escabeche de perdiz

*

CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES

Con huevas de arenque y Caviar Baeri

*

HUEVO POCHE Y TRUFA

Con setas y jamón Ibérico D.O Huelva

*

TERRINA DE TERNERA Y FOIE

Con pure de cebolla y aire de boletus

*

HELADO DE QUESO DE CABRA

Con praliné de avellanas y miel de flores con espuma de frutos rojos

*

PERA AL VINO DEL MAS

<u>BODEGA</u>

Pazo señorans 2017 D.O Rías Baixas (vino blanco)

Louro 2017 D.O Valdeorras (vino blanco)

Quindals 2014 D.O Empordà (vino tinto)

Vieux Manoir du Frigoulas 2018 D.O Côtes du Rhône (vino tinto)

Champagne Drappier

150€

A medianoche: Cotillón, "Uvas de la suerte", Copa de Champagne y Música de ambiente
BAR Cóctel (Bebidas no incluidas)