

GA NOCHE VI EJA

BIENVENIDA

Copa de cava, estación de ostras, estación de embutidos y quesos.

ENTRANTES

Bogavante sobre cama de canónigos, pepino baby, kumato y vinagreta cítrica.

Milhojas de pasta filo con mouse de foie y nueces garrapiñadas.

Steak tartar de lomo madurado 50 días sobre Brioche calado, flor de alcaparra y mayonesa de romero.

PRINCIPALES

Lubina al grill sobre puré de alga nori, bimi, mini mazorca y aliño de jengibre.

Solomillo de ternera sobre patata trufada, demi-glacé de tomillo limón y chips de boniato.

POSTRE

Gardenia de maracuyá, piña y coco.

BODEGA

Tinto, blanco, rosado y espumoso

Cerveza, refrescos y agua.

INCLUYE

Barra libre tras la cena hasta las 03:00h.

Uvas de la suerte y cotillón.

Espectáculo en vivo.

PRECIO

175€ por persona

EXÓTICO

GA EXÓTICO VI

B O D E G A W I N E L I S T

TINTO RED WINE

Marques de Vitoria Tempranillo D.O. Rioja

La planta Tempranillo D.O. Ribera del Duero.

BLANCO WHITE WINE

Marqués de griñón Verdejo D.O. Rueda.

Nube de Leza García Viura, Malvasía D.O. Rioja.

ROSADO ROSÉ

Marqués de Riscal Tempranillo, Viura D.O. Rioja.

ESPUMOSO SPARKLING WINE

Vega Mediem Brut Nature D.O. Alicante.

Vega Mediem Rose D.O. Alicante.

GA NEW YEAR EVENING

WELCOME

Glass of cava, oyster station, charcuterie and cheese station

STARTERS

Lobster on a bed of lettuce, baby cucumber, cherry tomatoes, and vinaigrette.

Filo pastry mille-feuille with foie mousse and caramelized walnuts.

50-day dry-aged beef steak tartare on soaked brioche, caper flower, and rosemary mayonnaise.

MAIN COURSES

Grilled sea bass on nori seaweed puree, bimi, mini corn, and ginger dressing.

Beef tenderloin on truffled potato mousseline, thyme-lemon demi-glace, and sweet potato chips.

DESSERT

Passionfruit, pineapple, and coconut gardenia.

DRINKS

Red wine, white wine, beer, soft drinks and water.

INCLUDED

Open bar after dinner until

03:00h.

Lucky grapes.

Live show

PRICE

175€ per person

EXÓTICO