



**Меню праздничного ужина в канун Рождества
24 декабря 2011**

Средиземноморские креветки с дыней и хамоном «хоселито»

Солнечник с омарами и кокосом

Утиная фуа-гра с морковным джемом и соусом из маракуйи

Говядина в соусе из черных трюфелей с глазированной каштанами

Первый десерт

Фирменный десерт, традиционный для кануна Рождества

Приветственный коктейль и живая музыка

Стоимость ужина – 175 евро с учетом НДС на человека.



Меню праздничного рождественского завтрака

25 декабря 2011

Террин из фазана и фуа-гра с лесными грибами и салатом из сельдерея

Тимбал из морского языка и лобстеров в винном соусе Noilly Prat с икрой

«тобико»

Жареная индейка или гусь с красной капустой, каштанами и пряным

соусом

Первый десерт

Фирменный рождественский десерт

Стоимость завтрака – 185 евро с учетом НДС на человека или 160 евро с учетом НДС на человека (только основное блюдо).



**Меню праздничного рождественского ужина
25 декабря 2011**

Перепела, черные трюфели и королевские креветки

Равиоли с морепродуктами, кокосом, сыром «пармезан» и шпинатом

Морской судак с томатами и майоркинским рисом «бомба» из провинции

Са-Побла

Филе ягненка под «рождественской» корочкой с соусом из ромашки

Первый десерт

Фирменный рождественский десерт

Стоимость ужина – 190 евро с учетом НДС на человека.



Меню праздничного новогоднего ужина

31 декабря 2011

Бульон с фуа-гра

Лобстер под румяной корочкой со спаржей в соусе из испанского
игристого вина Cava

Устрицы, камбала и икра Nacarii

Филе оленины в ягодном соусе с грушевым слоеным пирогом в красном
вине со специями

Первый десерт

Фирменный новогодний десерт

Приветственный коктейль и живая музыка

Стоимость ужина – 365 евро с учетом НДС на человека.