



MOTEL

PARTICULIER

NYE MENU

LE APERITIFS

Carpaccio de gamba Roja de garrucha, manzana osmotizada y brotes
Garrucha Red shrimp carpaccio with osmotised apple and sprouts

PREMIER PLAT

Bogavante Nouvelle cuisine façon
Nouvelle cuisin façon Lobster

LE PÂTÉ

Tortelloni de calabaza y trufa Blanca
Pumpkin and white truffle Tortelloni

POISSON

Salmón salvaje con rissoto de rave y emulsión de caviar
Wild salmon with celery rissoto and caviar foam

VIANDE

Wagyu al carbón, patatas risolée , tomates cherry asados
Charcoaled Wagyu, risolée potatoes and grilled cherry tomatoes

DESSERT

Gianduja, naranja y Almendra
Gianduja, orange and Almond



Bebidas:

Champagne: Veuve Clicquot Vintage Brut 2008

White Wine: QUE BONITO CACAREABA 2020, Rioja, Garnacha Blanca, Malvasía y Viura

Red Wine: GEVREY - CHAMBERTIN ALBERT BICHOT 2018, Borgoña, Pinot Noir

520€

