

# MENÚ NOCHEVIEJA 2023



## APERITIVO

Cucurucho de steak tartar con graten de pil pil de ternera de Morella



## ENTRANTES

Consomé de marisco de l'ametlla de mar con puntalette y langostinos de vinaroz



Ensalada de trucha ahumada del delta del ebro con manzanas ecológicas e hinojo y brotes tiernos



Tosta de foie y anguila ahumada con trufa de torre de arcas



Rodaballo a la mantequilla negra con alcachofas confitadas de mas de las matas



Jarrete de ternasco de aragon laqueado en su jugo con ragout de setas y trufa de torre de arcas



## POSTRE

Sorbete de frambuesa y garnacha peluda



Chocolate en texturas con helado de pistacho y sopa de frutos rojos



## BEBIDAS Y VELADA

Cafe y/o infusiones

Copa de Cava y Uvas

Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan

Cena acompañada con Vino Lo Foc 2022 (Blanco y Tinto), de Mas de llucia Wine Estate

Velada con musica y copas (no incluidas en el precio) hasta las 3:00 AM

# NOCHEVIEJA 2023



## MENÚ INFANTIL

### APERITIVO

Degustación de Ibéricos



### ENTRANTES

Canelón de Pollo de corral y bechamel gratinada con queso de la Freixneda



Taquitos de solomillo salteados con guarnición de chips de patata

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de Frambuesa



### BEBIDAS Y VELADA

Refresco incluido

Uvas de la Suerte

Servicio de Agua Mineral embotellada en propiedad+ Pan



TORRE DEL MARQUÉS

*A Secret Destination*

Precio: 60€/persona IVA  
incluido



Atalaya  
Tastavins

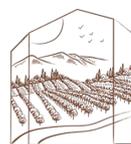
# ALÉRGENOS

Altramuz		Lácteos	
Apio		Moluscos	
Sulfitos		Mostaza	
Crustáceos		Pescado	
Frutos secos		Sésamo	
Gluten		Soja	
Huevos		Sulfitos	



TORRE DEL MARQUÉS

*A Secret Destination*



Atalaya  
del Tastavins