

MENU DU NOUVEL AN 2023



APÉRITIF

Cornet de steak tartare au pil pil graten de bœuf à la Morella



ENTRÉES

Consommé de fruits de mer de l'ametlla de mar avec puntalette et crevettes au vinaroz



Salade de truite fumée du delta de l'Èbre aux pommes et fenouil bio et pousses tendres



Toasts de foie et d'anguille fumée à la truffe Torre de Arcas



Turbot au beurre noir et artichauts confits des plus buissons



Jarret d'agneau d'Aragon laqué dans son jus avec ragoût de champignons et truffe Torre de Arcas



DESSERT

Sorbet poilu framboise et grenache



Chocolat texturé avec glace à la pistache et soupe de fruits rouges



BOISSONS ET SOIRÉE

Café et/ou infusions

Verre de Cava et Raisins

Service d'eau minérale en bouteille sur place + Pain

Dîner accompagné de vin Lo Foc 2022 (blanc et rouge), du domaine viticole Mas de Llucia

Soirée avec musique et boissons (non incluses dans le prix) jusqu'à 3h00



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination

Prix : 150 €/personne
TVA incluse



Atalaya
Tastavins

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

2023



MENU ENFANT

APÉRITIF

Dégustation ibérique



ENTRÉES

Cannellonis de poulet fermier et gratin de béchamel au fromage Freixneda



Tacos de surlonge sautés avec garniture de chips de pomme de terre

DESSERT

Coulant au chocolat et glace à la framboise



BOISSONS ET SOIRÉE

Boisson gazeuse incluse

Raisins porte-bonheur

Service d'eau minérale en bouteille sur place + Pain



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination

Prix : 60 €/personne
TVA incluse



Atalaya
Tastavins

ALLERGÈNES

Lupin



Céleri



Sulfites



Crustacés



Des noisettes



Gluten



Œufs



Laitier



Mollusques



Moutarde



Poisson



Sésame



Soja

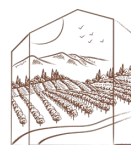


Sulfites



TORRE DEL MARQUÉS

A Secret Destination



Atalaya
del Tastavins