

# *Gala de* **Fin de año** 2026

## Menú • Menu

ES • EN

Tarrina de foie micuit con chutney de frutas  
picantes

*Foie gras mi-cuit terrine with spicy fruit  
chutney*



Ostra al natural con caldo de sake al  
plancton

*Fresh oyster with plankton sake broth*

Crema de pimientos confitados con bolitas  
de mozzarella perla y anchoas

*Confit pepper cream with pearl mozzarella  
balls and anchovies*

Lomo de merluza escalfado al champagne  
con salsa cremosa de huevas de erizo

*Hake loin poached in champagne with creamy  
sea urchin roe sauce*

Micro daiquiri de frambuesa helado con  
esferas de vinagre de módena

*Frozen micro raspberry daiquiri with  
balsamic vinegar spheres*

Lingote de cordero con papas gratin y  
espuma de queso de oveja

*Lamb ingot with potato gratin and sheep  
cheese foam*

Entremet de chocolate con corazón de  
caramelo y coulis de mango

*Chocolate entremet with caramel center and  
mango coulis*

*Privilege*



# New Year's Eve

# 2020

## Menu · Menü

FR · DE

Terrine de foie gras mi-cuit au chutney de fruits épicés

*Terrine von Foie Gras mi-cuit mit pikantem Früchte-Chutney*



Huître nature au bouillon de saké et plancton

*Frische Auster mit Plankton-Sake-Sud*

Crème de poivrons confits, billes de mozzarella et anchois

*Crème aus konfierten Paprika mit Mozzarella-Perlen und Sardellen*

Dos de merlu poché au champagne, sauce crémeuse aux œufs d'oursin

*In Champagner pochiertes Seehechtfilet mit cremiger Seeigelrogen-Sauce*

Micro daïquiri framboise glacé et sphères de vinaigre balsamique

*Gefrorener Mikro-Himbeer-Daiquiri mit Balsamico-Sphären*

Lingot d'agneau, gratin de pommes de terre et écume de fromage de brebis

*Lammbarren mit Kartoffelgratin und Schafskäseschaum*

Entremets au chocolat, cœur caramel et coulis de mangue

*Schokoladen-Entremet mit Karamellkern und Mango-Coulis*



*Privilege*



# *Gala de* **Fin de año** 2026

**Menú sin gluten • Gluten free**

ES • EN

Tarrina de foie micuit con chutney de frutas  
picantes

*Foie gras mi-cuit terrine with spicy fruit  
chutney*



Ostra al natural con caldo de sake al  
plancton

*Fresh oyster with plankton sake broth*

Crema de pimientos confitados con bolitas  
de mozzarella perla y anchoas

*Confit pepper cream with pearl mozzarella  
balls and anchovies*

Lomo de merluza escalfado al champagne  
con salsa cremosa de huevas de erizo

*Hake loin poached in champagne with creamy  
sea urchin roe sauce*

Micro daiquiri de frambuesa helado con  
esferas de vinagre de módena

*Frozen micro raspberry daiquiri with  
balsamic vinegar spheres*

Lingote de cordero con papas gratin y  
espuma de queso de oveja

*Lamb ingot with potato gratin and sheep  
cheese foam*



Brownie casero sin harina con helado y  
dulce de leche

*Homemade flourless brownie with ice cream  
and dulce de leche*

*Privilege*



# New Year's Eve

2026

**Sans gluten • Glutenfrei**

FR • DE

Terrine de foie gras mi-cuit au chutney de fruits épicés

*Terrine von Foie Gras mi-cuit mit pikantem Früchte-Chutney*



Huître nature au bouillon de saké et plancton

*Frische Auster mit Plankton-Sake-Sud*

Crème de poivrons confits, billes de mozzarella et anchois

*Creme aus konfierten Paprika mit Mozzarella-Perlen und Sardellen*

Dos de merlu poché au champagne, sauce crémeuse aux œufs d'oursin

*In Champagner pochiertes Seehechtfilet mit cremiger Seeigelrogen-Sauce*

Micro daïquiri framboise glacé et sphères de vinaigre balsamique

*Gefrorener Mikro-Himbeer-Daiquiri mit Balsamico-Sphären*

Lingot d'agneau, gratin de pommes de terre et écume de fromage de brebis

*Lammbarren mit Kartoffelgratin und Schafskäseschaum*

Brownie maison sans farine avec glace et confiture de lait (dulce de leche)

*Hausgemachter Brownie ohne Mehl mit Eis und Dulce de leche*



*Privilege*

# Gala de Fin de año 2026

## Menú vegetariano • Vegetarian

ES • EN

Gyozas de verduras a la plancha  
*Grilled vegetable gyozas*

Tartar de verduras escalivadas con aceitunas  
*Roasted vegetable tartare (escalivada) with  
olives*



Baba ganoush de garbanzos  
*Chickpea baba ganoush*

Maccheroni con pesto de tomates secos y  
almendras  
*Maccheroni with sun-dried tomato and almond  
pesto*

Micro daiquiri de frambuesa helado con  
esferas de vinagre de módena  
*Frozen micro raspberry daiquiri with balsamic  
vinegar spheres*

Albóndigas veganas con praliné salado de  
piñones y sirope de arce  
*Vegan meatballs with salty pine nut praline and  
maple syrup*



Brownie vegano casero con helado  
*Homemade vegan brownie with ice cream*

*Privilege*



# New Year's Eve

2026

Végétarien • Vegetarisch

FR • DE



Gyozas aux légumes grillés  
*Gegrillte Gemüse-Gyozas*

Tartare de légumes rôtis (escalivada) aux  
olives

*Tatar von Röstgemüse (Escalivada) mit Oliven*

Baba ganoush de pois chiches  
*Kichererbsen-Baba-Ganoush*

Maccheroni au pesto de tomates séchées et  
amandes

*Maccheroni mit Pesto aus getrockneten  
Tomaten und Mandeln*

Micro daïquiri framboise glacé et sphères de  
vinaigre balsamique

*Gefrorener Mikro-Himbeer-Daiquiri mit  
Balsamico-Sphären*

Boulettes véganes au praliné salé de pignons  
et sirop d'érable

*Vegane Bällchen mit salzigem Pinienkern-  
Praliné und Ahornsirup*



Brownie végane maison avec glace  
*Hausgemachter veganer Brownie mit Eis*

*Privilege*