

# MENÚ FIN DE AÑO

31 de diciembre



## Snacks de bienvenida

Consomé de cebolla y miso  
Paté de boletus y tartufata  
Foie marino con erizos de mar y cava

## Aperitivo del Mas

Trifásico de marisco, boniato y espuma de trufa acompañado  
por nuestro gárum con cesta de panes artesanos

## Entrante

Lingote de foie gras con contrastes

## Primer plato

Vieira con puré de tupinambo y papada ibérica

## Del mar

Rape al estilo langosta con salsa Périgueux, bimi salteado y castaña

## De la tierra

Canelón de pularda con crema de foie gras y trufa

## Prepostre

Semifrío de naranja y kumquat confitado

## Postre

Pastel de remolacha con cacahuete, confitura de pera y helado de chocolate

## Bodega

Laurent-Perrier La Cuvée Brut | A.O.C. Champagne | Chardonnay  
Phlox | D.O. Catalunya | Marsanne  
Venta Las Vacas | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo

Agua y café

**335 euros**

IVA incluido

## Campanades, cotillón y Música

Empieza la cuenta atrás con música en directo. Éxitos internacionales acompañados de la mejor coctelería clásica y versionada. Uvas de la suerte y cotillón incluidos. Servicio de barra libre y música en vivo hasta la 02:00h. Y para acabar... ichurros con chocolate!