

**Barceló** Illetas Albatros



M E N Ú  
*NOCHEVIEJA*  
2 0 2 4



**Barceló**  
HOTEL GROUP

# FIN DE AÑO

31.12.24

## Cena de gala

### APERITIVOS

*Steak tartar de entrecote madurado*  
*Ensaladilla de gamba roja y cecina*  
*Dorada crujiente sobre tortilla de maíz morado*  
*Foie, gel de yuzu y crumble de manzana*

### MENÚ

*Ravioli de txangurro con salsa ligera de foie y coco*  
*Ensalada de cangrejo real y papaya*  
*Sorbete de naranja y Muntaner*  
*Lechazo a baja temperatura con patata douchinoise*

### POSTRE

*Ensamada rellena de helado de chocolate blanco y crema de pistacho*  
*con crumble de frutos secos*

## Bodega

*Legaris Suavigon Blanc D.O. Rueda*  
*Pomal 500 Rioja Crianza Sel. Especial D.O. Rioja*  
*Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva D.O. Cava*

## Fiesta

*Música en vivo*  
*DJ*  
*Cotillón*  
*Recena*  
*2 copas*

**220€**

*Precio por persona*  
*IVA incluido*

**Barceló** Illetas Albatros



# NEW YEAR'S EVE

31.12.24

## Gala dinner

### APPETIZERS

*Aged entrecôte steak tartare*  
*Salad with red shrimp and cecina*  
*Crispy sea bream on purple corn tortilla*  
*Foie gras, yuzu gel, and apple crumble*

### MENU

*Crab ravioli with light foie and coconut sauce*  
*King crab and papaya salad*  
*Orange and Muntaner sorbet*  
*Slow-cooked lamb with dauphinoise potatoes*

### DESSERT

*Ensamada filled with white chocolate ice cream and pistachio cream*  
*with a crumble of nuts*

## Wine selection

*Legaris Suavigon Blanc D.O. Rueda*  
*Pomal 500 Rioja Crianza Sel. Especial D.O. Rioja*  
*Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva D.O. Cava*

## Party

*Live music*  
*DJ*  
*Party favors*  
*Late-night snack*  
*2 drinks*

**220€**

*Price per person*  
*VAT included*

**Barceló** Illetas Albatros

