



MENÚ CENA

# N O C H E V I E J A

*Champagne Cocktail*

.....

Aperitivos

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Blini de Salmón*

*Cucharita de Tártaro de Atún*

*Croquetas de Boletus y Trufa*

*Corte de Foie Gras Mi Cuit*

.....

Bisque de Bogavante

.....

Tournedó Rossini

*Cebollitas Glaseadas*

*y Graten de Patatas y Setas*

.....

Fondant de Chocolate

*con Helado de Vainilla Mexicana*

.....

*Café & Petit Fours*

*Uvas de la Suerte y Cotillón*



**Precio 150 € p.p.**

*Confirmación mediante prepago del 50%*



**Reservas al +34 971 710 150**



*tastclub@tast.com*



DINNER MENU

# NEW YEAR'S EVE

## *Champagne Cocktail*

.....

### Appetizers

*Iberian Ham*

*Smoked Salmon Blini*

*Tuna Tartar*

*Boletus & truffle Croquette*

*Foie Micuit Mousse*

.....

### Lobster Bisque

.....

### Rossini Tournedo

*Glazed Onions*

*& Potato & Mushrooms Gratin*

.....

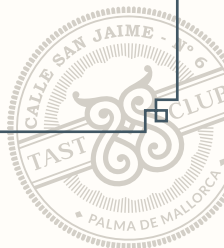
### Chocolate Fondant

*with Mexican Vanilla Ice Cream*

.....

*Coffe & Petit Fours*

*Lucky Grapes & Cotillion*



**Price 150 € p.p**

*Confirmation by 50% prepayment*



**Reservations: +34 971 710 150**



*tastclub@tast.com*



MENÜ

# SILVESTERABEND

## *Champagne Cocktail*

.....

### Aperitifs

*Iberischer Eichelschinken*

*Lachs-Blinis*

*Thunfischtartar, präsentiert auf dem Löffel*

*Steinpilz- und Trüffelkroketten*

*Stück von der Foie Gras Mi Cuit*

.....

## Hummercremesuppe

.....

## Tournedos Rossini (Filetsteaks)

*Glasierte Zwiebeln*

*und Kartoffel-Pilz-Gratin*

.....

## Schokoladenfondant

*mit mexikanischer Vanilleeiscreme*

.....

*Kaffee & Petit Fours*

*Silvester-Trauben und Partyartikel*



**Preis 150 € p.p.**

*Bestätigung durch Vorauszahlung von 50%*

 Reservierungen: **+34 971 710 150**   
*tastclub@tast.com*