



MENÚ CENA

N O C H E V I E J A

Champagne Cocktail

.....

Aperitivos

Ajoblanco de Melón

Puerro confitado con salsa Romesco

Carpaccio de Calabacín

Hummus de Guisante con Aguacate

.....

Crema de Setas y Trufa

.....

Raviolone de Seitán,

Tofu y Calabaza

.....

Piña Caramelizada

y Toffee de Pimienta Negra

.....

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

Melon Ajoblanco

Leek confit with Romesco sauce

Courgette Carpaccio

Pea and Avocado Hummus

.....

**Mushroom and Truffle
Cream Soup**

.....

**Seitan, Tofu and Pumpkin
Raviolone**

.....

Caramelised Pineapple
with Black Pepper Toffee

.....

Coffe & Petit Fours

Lucky Grapes & Cotillion



Price 150 € p.p

Confirmation by 50% prepayment



Reservations: +34 971 710 150



tastclub@tast.com