

GRAND DÎNER SPÉCIAL DE REVEILLON

2022 - 2023

CAVA, VIN, EAU ET BIÈRE INCLUS
BUFFET SPÉCIAL RÉVEILLON DU NOUVEL AN

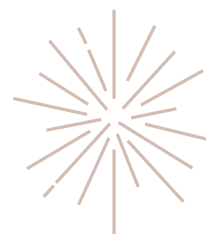


NOTRE TABLE DE FROMAGES

GRANA PADANO, IDIAZABAL, ROQUEFORT,
TORTA DEL CASAR, BOURSIN, RAMBOL AUX NOIX,
FIGUES, GELÉE DE COING ET CROQUANTE DE NOIX

JAMBON IBÉRIQUE, SAUBRESSADE, COMPOTE
DE FIGUES AU VIN DE PORTO, MIEL TRUFFÉ,
RÉDUCTION BALSAMIQUE

ASSORTIMENT DE PÂTÉS, PAINS, FOCACCIA ET PITTA



AMUSE-BOUCHE FROIDS

NOTRE GILDA AVEC MOJAMA, FETA ET KALAMATA

WRAP D'AUBERGINE AVEC TOMATES SÉCHÉES
AU SOLEIL ET MENTHE

CHIPS DE PATATE DOUCE ET BRANDADE DE MORUE

COUPES DE PESTO DE CAPRESE

CARPACCIO DE CREVETTES DE PALAMOS AVEC CAVIAR
DE YUZU EN ÉCUME DE MER

ROASTBEEF DE DINDE À L'ORANGE ET À LA CARDAMOME

FORÊT ENCHANTÉE : TRANCHES DE CERF AVEC DÉS
DE COINGS ET BAIES SAUVAGES



BUFFET SPÉCIAL RÉVEILLON DU NOUVEL AN

SALAD BAR

MÉLANGE DE POUSSÉS TENDRES

TARTARE DE BETTERAVE MARINÉ AU MISO DE SÉSAME
SERVI AVEC AVOWASABI

ENDIVE AVEC CAPONATA ET UNE TOUCHE DE SIROP
D'ÉRABLE

PETITES TOMATES ET ROQUETTE AVEC TAPENADE

RACINE RÔTIE À LA CAJUN SUR UN LIT DE CHICORÉE
ROUGE

TRINXAT DE CHOU FRISÉ AVEC TOMATES CONFITÉS ET
MAYONNAISE EVOO

SALADE DE MIGNONNETTES AU MIEL DE ROMER

CHOU SAUTÉ DANS UNE SAUCE AIGRE-DOUCE AVEC DES
OIGNONS CROUSTILLANTS

SÉLECTION DE FRUITS DE MER

CALMARS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SAUCE A
U CITRON VERT ET RIZ CROUSTILLANT.

MOULES SUR LA PLAGE : AVEC CRÈME DE COCO
À LA CITRONNELLE

PALOURDES À LA CRÈME DE POIREAUX ET
À L'HUILE DE CORIANDRE

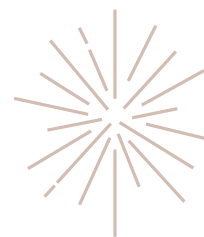
COUTEAUX DE MER GLACÉS AU CITRON VERT

GROSSE CREVETTE POCHÉE À L'HUILE PARFUMÉE
AU PAMPLEMOUSSE

SUCETTE DE CREVETTES TEMPURA AVEC AÏOLI NOIR

BISQUE ÉPICÉE AVEC PINCES DE CRABE
ET UNE TOUCHE DE GINGEMBRE

LANGOUSTINES GRILLÉES À LA MÉDITERRANÉENNE



BUFFET SPÉCIAL RÉVEILLON DU NOUVEL AN

TAPAS CHAUDES

POMMES DE TERRE GRELOTS GRATINÉES AUX
POIREAUX ET CHAMPIGNONS TRUFFÉS

TARTELETTE DE CHOU-FLEUR AVEC SAUCE MASALA

ASSORTIMENT DE CROQUETTES MAISON

MINI-POTIRON AVEC RAGOÛT DE SANGLIER

BEIGNETS DE LOTTE AVEC SAUCE MOJO PICÓN

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS: UNE TASSE
CHAUDE AVEC UNE CRÈME DE

CHAMPIGNONS DE SAISON ET UNE CARAMÉLISÉ
DE CHÂTAIGNES

BRIE EN PÂTE FEUILLETÉE, CONFITURE DE FIGUES
ET PAIN CROUSTILLANTE AU ROMARIN

SORBET AU CAVA ET SURPRISE (SERVI À TABLE)



MAIN COURSES

TURBOT FARCI AUX CHAMPIGNONS ET SAUCE CRÉMEUSE
AUX CHÂTAIGNES

LINGOT D'AGNEAU RÔTI À BASSE TEMPÉRATURE
AVEC SAUCE MASALA, LÉGUMES MARINÉS ET CHOUX
DE BRUXELLES

OPTION VÉGÉTALE : LINGOT DE FRUITS JACK AVEC
SAUCE CRÉMEUSE AUX CHÂTAIGNES, LÉGUMES MARINÉS
ET CHOUX DE BRUXELLES

OPTION POUR ENFANTS : FLAMENQUÍN FARCI
DE JAMBON IBÉRIQUE ET DE FROMAGE AVEC DES
POMMES DE TERRE NOISETTE ET UN DUO DE SAUCES.

BUFFET SPÉCIAL RÉVEILLON DU NOUVEL AN

BUFFET DE DESSERTS ASSORTIS

CRÈME VÉGÉTALE AU THÉ VERT MATCHA ET AUX
FRUITS FRAIS

COUPES CROUSTILLANTES DE GÂTEAU AUX CAROTTES

GÂTEAU AU CITRON AVEC MERINGUE SUISSE

TARTE AUX AMANDES AVEC PLAN DE MISTELA EN GELÉE

TASSE DE TROIS CHOCOLATS

PAN D'OR AU CHOCOLAT, PERLES D'EVOO ET SEL ROUGE

FRUITS INFUSÉS DANS DES ÉPICES ORIENTALES



RAISINS DE LA CHANCE
NOUGATS, CAFÉS ET LIQUEURS



DEMANDER LE PRIX

*OPTION VÉGÉTALIEN (RÉSERVATION PRÉALABLE)

EDENROC@BRAVAHOTELLES.COM

(+34) 972 320 100