



Cena de Nochevieja 2024

Copa de Bienvenida

Entrantes

Sopa de vieiras Tom Kha elaborada con una combinación de fragancia de hierba de limón, leche de coco y hojas frescas de lima

y

Bolsa de oro tailandesa, rollitos de langostino tigre y dumpling Royal Flower

Principales

Bogavante al estilo Kapraw, con judías frescas, pimientos crujientes y albahaca aromática

y

Ternera al horno, con lotus y baby brocoli, acompañado de arroz Redberry y salsa de curry rojo o verde

Postre

Cremoso flan de leche de coco tailandés cubierto de caramelo dorado y servido con nata montada, melón dulce y piña

Bebida

Vinos: Ramón Bilbao Ed. Limitada, Ramón Bilbao Verdejo Rueda,

Ultimate Provence UP / Agua con / sin gas

Copa de champán para brindar a medianoche

Cotillón y uvas de la suerte

200€

iva incluido

Música en vivo: *Amelia Jover*



New Year Gala Dinner 2024

Welcome Drink

Starters

Tom Kha Scallop Soup made with a combination of lemongrass fragrance, coconut milk and fresh lime leaves

&

Thai Gold Bag, Tiger Prawn Rolls and Royal Flower Dumpling

Main

Kapraw-style lobster with fresh beans, crispy peppers and aromatic basil

&

Baked beef with lotus & baby broccoli,
served with Redberry rice and choice of red or green curry sauce

Dessert

Creamy Thai coconut milk custard topped with golden caramel and served with whipped cream, honeydew melon & pineapple

Drinks

Vinos: Ramón Bilbao Ed. Limitada, Ramón Bilbao Verdejo Rueda,
Ultimate Provence UP / Sparkling / Still Water

Glass of champagne to toast at midnight

Cotillion & lucky grapes

200€
tax included

Live music: *Amelia Jover*