



GRAND LUXOR
HOTEL & VILLAGE ★★★★★ SUP

GALA DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE EN GRAND LUXOR HOTEL

★★★★★ Sup

MENÚ CENA DE GALA FIN DE AÑO 2021

Aperitivo sentados

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microcarpaccio de salmón, queso burrata e higo seco con mostaza y mango | Mini tatin de pato hoisin con manzana asada |
| Miniensalada de pepino y goma wakame con tataki de ternera blanca y cebolla crunchy | Tierra de pistacho, presa marinada "1 Ly" a baja temperatura con crema ácida de soja y frutos rojos |
| Bombón de foie micuit y pistacho con sabayon de coñac y viruta de chocolate | Vieira marcada y ahumada con microchips vegetales y toque picante y cítrico |

Menú

Carabinero jumbo solo marcado, cama de fideo de arroz, huevo a baja temperatura y caldo ramen de marisco con katsuobushi

Ravioli de rodaballo en marinada de jengibre y lima kefir con lomo de bogavante glaseado en aceite de gamba roja y crema ligera de su coral

Sorbete de agua de Valencia en tres texturas

Carrillera de ternera confitada a baja temperatura, pera al chardonay con turrón y crujiente cítrico y salsa de reducción de su jugo y vino tinto

Terciopelo de chocolate sobre crumble rojo y trufa al marc de cava

Dulces navideños, uvas de la suerte y cotillón

Resopó de madrugada

Churros con chocolate, Variedad de bollería, Mini bocatas de ibéricos Pizzas, Wraps de pollo BBQ

Bodega

Aguas, Refrescos, Cervezas,
Vino Blanco Quintaluna D.O. Rueda
Vino Tinto Pago de Carraovejas 2015 D.O. Ribera del Duero
Cava Agustí Torrelló Gran Reserva

Barra libre y Orquesta hasta las 4:00h



GALA ESPECIAL NOCHEVIEJA

- Cena de gala de fin de año
- Especial campanadas y brindis de año nuevo
- Cotillón con música en vivo
- Barra libre hasta las 4:00 h
- Chocolatada y resopó de año nuevo
- Desayuno buffet
- Late check out hasta las 16:00 h
- Parking gratuito
- Animación infantil de 20:00 a 02:00 h

Menú infantil

Jamón de cebo y queso semicurado manchego
Croqueta de jamón ibérico
Calamar rebozado
Tagliatelle con salsa crema de jamón ibérico y parmesano
Sorbete de manzana verde sin alcohol
Filete de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas puente nuevo
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Teléfono 96 500 44 00

Email: reservas@grandluxorhotel.com

* Plazas limitadas

• Sujeto a paro de ventas y a modificación de fechas

