



**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 2022

### Aperitivo sentados

- |   |   |
|---|---|
| Microcarrapaccio 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](mailto:reservas@grandluxorhotel.com)**

\* Plazas limitadas

• Sujeto a paro de ventas y a modificación de fechas

