



PALMYRA

RESTAURANTE • EVENTOS

Cena de Gala Fin de Año 31 de Diciembre

Cóctel de bienvenida

*Salmón marinado con mahonesa de wasabi
Ostras con espuma de Gin Fizz
Mousse de foie con bizcocho de naranja
Kefta de cordero con tzatziki*

Menú

*Ensalada queso Tête de moine, con pato curado,
manzana ácida y vinagreta balsámica*

Corvina en salsa de carabineros y langostino tigre braseado

Sorbete Marc de Champagne

Filet mignon de ternera lechal con panceta ibérica y salsa de castañas

Postre

Torre de Babel de chocolate y pistacho con destellos dorados

*Dulces navideños, mignardises,
¡cotillón y uvas de la suerte para empezar el año 2026!
Recena (consomé, ibéricos, quesos, sándwiches y repostería variada)*

Bodega

*Cava: Carles Andreu Brut Nature Gran Reserva 2020
Blanco: Muga (Viura, Garnacha blanca y Malvasía, La Rioja) 2024
Tinto: PradoRey Finca Valdelayegua Crianza
(Tempranillo, Ribera del Duero) 2019*

185€ p.p. Menú infantil
IVA Incluido disponible: 82€

Música amenizando y barra libre con DJ hasta las 4:00 a.m.

Reservas: 601 674 734
sala@restaurantepalmyra.es