

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA

De 20:00 a 21:00h. | Terraza panorámica Tagoror Lobby Bar & Lounge

CENA DE GALA

De 21:00 a 00:00h. | Centro de Congresos Gran Hotel Taoro

MENÚ

AMUSE BOUCHE

Vieira Koji y Curry Canario

ENTRANTE

Corte fino de carabinero templado,
acompañado de su propio jugo y arroz koshihikari

PRIMER PLATO

Bogavante con holandesa ligera de almogrote
y marmoleado de caviar

Pausa refrescante

Sorbete de Taittinger-Yuzu

PLATO PRINCIPAL

Taco de wagyu, hongos y papa negra

POSTRE

Chocolate en texturas

BODEGA

Albamar Albariño, DO Rías Baixas

Emilio Moro Tempranillo, DO Ribera del Duero

Taittinger Brut Réserve

COTILLÓN Y UVAS

Uvas para dar la bienvenida al nuevo año

Cotillón con temática Belle Époque.

OPEN BAR Y BAILE

De 00:00 a 03:00 h. | Pista de baile Centro de Congresos

350€ por persona

Un menú diseñado especialmente para la ocasión, con creaciones exclusivas de nuestros chefs con estrellas Michelin, Ricardo Sanz y Erlantz Gorostiza

Dress Code: Gala-Etiqueta. Para estas noches tan especiales, se requiere vestimenta formal: traje oscuro o esmoquin para caballeros y vestido de cóctel o de noche para señoras.