

Fin de año

2024

Deleita

Amuse en Bouche

Sashimi de salmón con pipas de girasol
Bombón de foie y turrón
Wanton crujiente de rabo de toro
Carpaccio de gamba con perlas de lima
Piruleta de pulpo a la feira

Entrante

Scrigni de cigalas
con salsita de marisco, coco y shitake
y corona de zamburiña

Disfruta

Pescado

Suprema de lubina salvaje
con tapenade natural y arroz salvaje

Sorbete

Sorbete de limón y jengibre
con escarcha de limón

Carne

Meloso de ternera a baja temperatura
con texturas de espárrago triguero y setas

Diviértete

Bodega

Clos dels Fòssils, Llopart (D.O. Penedès)
Costers de Cornudella
Cia Vitícola Sileo (D.O. Montsant)
Cava Mític 1908, Brut Nature Gran Reserva
Oriol Rosell (D.O. Cava)
Agua mineral
Café e Infusiones

Postre

Sweet Surprise
Uvas de la suerte
Cotillón

Baile hasta las 3:00 a.m.

Barra Libre
Recena dulce y salada

CENA
165 €

PACK
330€/pp

Pack en hab. uso doble dos noches dos adultos
+ cena gala 31/12/24+ desayuno + spa

Reservas a info@sunway.es



Fin de año
infantil
2024

Amuse en Bouche

Cono de mini fuetts
Patatas chips y aceitunas rellenas
Dados de queso manchego
Tenders de pollo crujientes
Croqueta de jamón ibérico y pollo

Entrante

Canelones de rustido tradicional

Principal

Medallón de ternera madurada
con patatas fritas y espaghetis vegetales

Postre

Tronco de Navidad
Uva y Cotillón

Bodega

Agua, zumo, refresco

CENA
45 €

Menú infantil hasta 12 años

Reservas a info@sunway.es