



VAN DER VALK  
HOTEL BARCAROLA

# MENU DU NOUVEL AN

## APÉRITIF

Jambon ibérique avec pain et tomate, fumées et salchichón

## ENTRÉE

Tarte au saumon avec sauce cocktail au whisky et œufs de saumon

## PLAT PRINCIPAL

Filet de turbot, servi avec des légumes finement coupés et une sauce aux crevettes

## ENTREMETS

Sorbet citron rafraîchissant

## DEUXIÈME PLAT PRINCIPAL

Médaille de filet de bœuf avec sauce truffée, purée de châtaignes et champignons sautés

## DESSERT

Dessert glacé au café moka avec Baileys et sauce caramel

## CAFÉ

12 raisins blancs (pour la chance au Nouvel An)

## VIN

Viña POMAL Crianza D.O. Ca Rioja 100% tempranillo 2021  
Viña POMAL Blanco D.O. Ca. Rioja 70% Viura 30% Malvasia 2023  
Cava Codorniu Cuvee Original Brut Ecologic D.O. Cava

*Inclus vin, eau, cava, 'cotillon', musique live  
et bar ouvert jusqu'à 02h00*

€ 142,50

