

MENÚ FIN DE AÑO 2024

NEW YEAR'S EVE MENU 2024

APERITIVOS / APPETIZERS

Jamón Ibérico, guijuelo en pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian cured ham, guijuelo on glass bread with tomato and extra virgin olive oil

Ventresca de bonito con pimientos asados
Tuna belly with roasted peppers

Paté maison con tostadas y confitura de higos
Pâté maison with toast and fig preserve

Quiche de salmón y puerros gratinados
Salmon and leek quiche au gratin

ENTRANTE / STARTER

Crepes de gambas y beicon en vinagreta de maracuyá
Prawn and bacon crêpes in passion fruit vinaigrette

PARA REFRESCAR / TO REFRESH

Sorbete de limón
Lemon sorbet

SEGUNDO A ELEGIR / SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

Solomillo de ternera Rossini con foie de pato y salsa de oporto
Beef tenderloin Rossini with duck foie gras and port sauce

o / or

Lubina asada sobre verduras salteadas al wok
Roast sea bass on wok sautéed vegetables

MOMENTO DULCE / SWEET MOMENT

Postre de chocolate
Chocolate dessert

PARA COMPLEMENTAR / TO COMPLEMENT

Servicio de pan, aguas minerales
Bread service, mineral waters

Blanco Raimat Chardonnay, Tinto Rudeles, cava Codorniu

Servicio de café con el postre
Coffee service with dessert

Cotillón y uvas de la suerte a medianoche
Cotillion and lucky grapes at midnight

Servicio de copas incluido y música. Fin de fiesta a las 04:00 h
Drinks and music included. End of party at 04:00 h

PRECIO

130 €/pax
(10% I.V.A. incl.)

CHECKIN

Travé

* * *

CONTACTO

Carrer Balmes, 70
17600 Figueres, Girona

972 50 06 12

reservas.trave@checkinhotels.com

www.checkinhotels.com

