

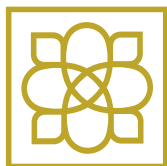
LA
FINCA
RESORT



NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE

2019





LA
FINCA
RESORT

MENÚ / MENU

Ostra Claire Francés, puré de mango, caviar y granizado de champagne y limón

Fresh Claire oyster from France, with a mango puree, caviar topped with frozen champagne and lemon

Crema de cigalas infusionado con hierba de limón y tartar de gamba roja

A Dublin bay prawn, infused cream with lemon grass and shrimp tartar

Ensalada templada de esturión, caviar de rio frio, algas de hiroko, vinagreta de bogavante con aceite ahumado y cítricos

A warm sturgeon salad, with caviar from rio frio, hiroko seaweed and a lobster vinaigrette with smoked oil and citrus

Solomillo de ternera de novillo estilo Wellington, patata fondant, verdura mini y salsa de trufa y foie

Traditional beef wellington, fondant potato, baby vegetables, truffle, and a foie gras sauce

Cannoli relleno de mouse de turrón con coulis de frutos navideños

Cannoli filled a turrón mousse and seasonal fruit coulis

Uvas de la suerte

The lucky grapes

Vino Tinto / Red wine: Ysios Reserva D.O. Rioja

Vino Blanco / White wine: Habla del Mar D. O. Mezcla Atlántica de viñedos costeros

Champagne: Perrier Jouet