

DÎNER DU RÉVEILLON

ULTONIA · 2026

APÉRITIFS DE BIENVENUE

20:30 h à 21:15 h

Brioche au steak tartare
Feuilleté croustillant au jambon ibérique
Sélection de fromages locaux accompagnés de fruits secs, de fruits et de confits
Trilogie de croquettes : cèpes et truffe, Cabrales et poulet rôti
Ceviche de bar
Brochette de gambas grillée à la plancha
Petite bouchée de cannelloni à la viande rôtie
Bouchée de poulpe
Blinis au foie gras et aux figues

DÎNER DE GALA · TROIS PLATS

21:30 h à 23:59 h

Carpaccio de gambas, émulsion au yuzu et perles d'huile d'olive vierge extra
Turbot à la donostiarra avec pommes de terre boulangères
Filet de bœuf de Girona au foie gras, crémeux de pommes de terre façon Robuchon
et réduction de grenache de l'Empordà

DESSERTS

Hommage à Ultonia

Neules catalanes et nougats
Raisins du Nouvel An et cotillons

Session avec DJ · De minuit à 2:30 h

COLLATION DE FIN DE SOIRÉE

01:45 h

Churros au chocolat

VINS

Oriol Blanc Vinyes dels Aspres 2025 D.O. Empordà
Oriol Negre Vinyes dels Aspres 2025 D.O. Empordà
Cava Sumarroca Gran Reserva 2023 D.O. Cava

Service de pain, eau, café ou infusion compris, ainsi que deux consommations au bar