



F O N S  
restaurant

# New Year's Eve

Copa de Champagne de bienvenida  
Pierre Gobillard Premier Cru

## Vinos

Vino blanco: D.O Rias Baixas, Aba de Trasmia Albariño, Moraima, 100% albariño  
Vino tinto: D.O Castilla y Leon, Aljibes Coupage, Los Aljibes,  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cobernet Franc

## Aperitivos

Chips de tapioca con tartar de atún y kimchi mayo  
Gyoza vegetariana con pesto de coco y curry  
Steak tartar crujiente

## Entradas

Carpaccio de vieiras en ósmosis de remolacha, caviar de osetra,  
rábano y vinagreta de eneldo  
Canelón de bogavante con crema de calabaza y granada

## Segundos

Bacalao confitado con salsa ligera de ostras, cogollo a la brasa y huevas de salmón

## SORBET

Solomillo con foie gras, puré de topinambur, polvo de trufa y croqueta de boletus

## Postre

Semifreddo de chocolate con compota de frambuesa, merengue  
y salsa de vainilla de Madagascar

La noche estará acompañada de música en vivo de 21:00 a 00:20  
Recibiremos el 2023 con una copa de Champagne, uvas de la suerte y bolsa de cotillón  
Incluye 2 copas de champagne y todo el vino blanco y tinto que usted desee

245€  
IVA INCLUIDO  
31 DICIEMBRE · 20H

INFO & RESERVAS: [info@fonsrestaurante.com](mailto:info@fonsrestaurante.com)  
+34 630 576 605

Para la confirmación de la reserva  
será necesario una señal del 50%