

# Gala Cocktail 1

## Corners

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Oyster Raw & Bar

Caviar Station (Esturión orgánico de Riofrío, España)

Barra Champagne Moët & Chandon

## Appetizers

Ostras con manzana y champan

Almeja japonesa con salsa de ostras y basilisco thai

Bogavante de aguas profundas con espuma de patata al carbón

Nage de gambas rojas

Ragout de vieiras y langostinos

Ceviche de pirarucu con leche de tigre, aloe vera y zanahoria encurtida

Tartar de atún sandía crue y salsa spay, garlic limón

Gazpachito de agua de tomate, vieiras, ají limo y crema de cebolleta

Foie de pato con crema de coliflor y caviar

Bao de cangrejo de concha blanda en tempura con lima y chili

Montadito de Wagyu con salsa de panca amarillo y tierra de cacahuetes

## Desserts

Bizcocho esponjoso de chocolate, con ganache montada de guanaja, cereza y sorbete de pasión

Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, palet bretón y esponjoso de queso

Ceviche de mango, helado de coco, crumble de almendras y coco fresco

Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña

Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada

Tiramisú Montesol, cappuccino de café, granizado de mojito café passion y crema de ajo negro Cítrico,

crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## Bodega

Moët & Chandon Ice

Malcorta 2015, verdejo en barrica (D.O Rueda)

Chateau Pigoudet (Aix in Provence)

Citius 2012 Pinot Noir (Castilla-León)

Agua Mineral, refrescos

350 €

# Gala Cocktail 2

## Corners

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Oyster Raw & Bar

Caviar Station (Esturión orgánico de Riofrío, España)

Bar a Champagne Moët & Chandon

## Appetizers

Ostras con manzana y champan

Bogavante Thai con leche de almendra y coco

Ceviche de carabineros al merkel

Ravioli de gamba y setas con caviar

Centollo al Champagne

Camarón con ajo blanco de piñones y gel de yuzu

Tataki de atún con mango y salsa de punzu

Vieira a la plancha con botarga y tierra de langostinos

Turrón de foie con gastrique de frutos secos

Bao de calamares de potera con mahonesa de Wasabi

Tiradito de Hamachi con salsa anticucho

## Desserts

Bizcocho esponjoso de chocolate, con ganache montada de guanaja, cereza y sorbete de pasión

Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, pallet bretón y esponjoso de queso

Ceviche de mango, helado de coco, crumble de almendras y coco fresco

Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña

Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada

Tiramisú Montesol, capuccino de café, granizado de mojito café passion y crema de ajo negro

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## Bodega

Moët & Chandon Ice

Chablis Gautheron, Chardonnay (Chablis, Francia)

Miraval (Cote in Provence)

Artadi Viñas de Gaín (Rioja)

Agua Mineral, refrescos

400 €

# Gala Cocktail 3

## Corners

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Oyster Raw & Bar

Caviar Station (Esturión orgánico de Riofrío, España)

Bar a Champagne Moët & Chandon

## Appetizers

Ostras con manzana y champan

Cangrejo Real con pico de gallo de jalapeños

Ceviche de carabineros con merkel

Gamba roja con salsa Tentsuyu

Cigala con leche de coco y menta

Langosta ibicenca con crema de huevo frito payes y roca de patata

Langostino tigre con gazpacho de cerezas

Navajas de Las Islas Cies con helado de albahaca y limón

Mil hojas de foie, manzana verde y anguila

Bao de Wagyu con salsa tare y cilantro

Percebes con lágrima de guisantes y gel de menta

## Desserts

Bizcocho esponjoso de chocolate, con ganache montada de guanaja, cereza y sorbete de pasión

Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, palet bretón y esponjoso de queso

Ceviche de mango, helado de coco, crumble de almendras y coco fresco

Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña

Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada

Tiramisú Montesol, capuccino de café, granizado de mojito café passion y crema de ajo negro

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## Bodega

Moët & Chandon Ice

D. Vincent Girardin Mersault "Les Rougeots" Chardonnay 2011 (Borgoña Mersault)

Domaines Ott Chateau Romassan Bandol (Cote de Provence)

Vega Sicilia Valbuena 5º Año (Rioja)

Agua Mineral, refrescos

500 €

# Gala Cocktail 4

## Corners

Iberian Cold Cuts  
Sushi Point  
Oyster Raw & Bar  
Caviar Station (Esturión orgánico de Riofrío, España)  
Barra Champagne Moët & Chandon

## Appetizers

Angulas a la parrilla (show cooking)  
Ostras de Belón gallegas con manzana y champan  
Cangrejo Real con pico de gallo de jalapeños  
Oreja de Mar Abalone  
Gamba roja con salsa Tentsuyu  
Cigala de roca (santiaguíños) con leche de coco y menta  
Langosta ibicenca con crema de huevo frito payes y roca de patata  
Langostino tigre con gazpacho de cerezas  
Navajas de Las Islas Cíes con helado de albahaca y limón  
Mil hojas de foie, manzana verde y anguila  
Bao de Wagyu con salsa tare y cilantro  
Percebes con lágrima de guisantes y gel de menta

## Desserts

Bizcocho esponjoso de chocolate, con ganache montada de guanaja, cereza y sorbete de pasión  
Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, palet bretón y esponjoso de queso  
Ceviche de mango, helado de coco, crumble de almendras y coco fresco  
Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña  
Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada  
Tiramisú Montesol, capuccino de café, granizado de mojito café passion y crema de ajo negro  
Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## Bodega

Dom Pérignon 2 Plenitud  
Dominique Lafon Beaune 1er Cru Les Épenottes, Borgoña Beaune Chardonnay  
Domaines Ott Chateau Romassan Bandol (Cote de Provence)  
El Písón 2006 (Rioja)  
Agua Mineral, refrescos

1.500 €

# Cocktail 1

## **Appetizers**

Jamón Ibérico

Surtido de quesos

Ceviche de Lubina

Coca Sardinas

Ceviche Roll

Tartar de atún rojo con mostaza de wasabi

Okonomiyaki (Focaccia pulpo, curry rojo, atún seco)

Anguila Yakitori

## **Desserts**

Tatin de manzana

Tiramisú Montesol

## **Bodega**

Alexandra Ninna De Nuit Brut

Pavina White 2015, verdejo 100%, Rueda

Chateau Pigoudet (Aix in Provence)

Pavina Red 2015 (Castilla León)

Agua Mineral, refrescos

**65 €**

## Cocktail 2

### **Appetizers**

Jamón Ibérico

Surtido de quesos

Almejas con granizado de maracuyá

Berberecho con leche de coco, salsa de pescado y citronela

Mejillón de roca con dashi, cebolleta japonesa, lima y jengibre

Tiradito de corvina con salsa tsuyu y shiso

Taquitos de negrito con salsa americana, espuma de patata e hinojo

Okonomiyaki (Focaccia pulpo, curry rojo, atún seco)

Yakitori de cordero marinado, zanahoria asada y salsa de yogur

Montadito de chuletón gallego, patata asada, chimichurri y bizcocho de tomate

### **Desserts**

Ceviche de mango al crue, helado de coco y cilantro con crumble de almendras

Arroz con leche al azafrán con sorbete de pabanna y gelatina dulce de vainilla

Tiramisú Montesol, capuchina de café con helado de dulce de leche

### **Bodega**

Alexandra Ninna De Nuit Brut

Rendez Vous Chardonnay

Chateau Pigoudet (Aix in Provence)

Jean Leon, Penedés, Merlot/Petit Verdot

Agua Mineral, refrescos

**100 €**

# Cocktail 3

## **Appetizers**

Jamón Ibérico  
Sushi Ceviche Roll (4 uds)  
Almejas  
Ceviche de cigalas  
Bogavante  
Tiradito de Lubina  
Ceviche de chipirón  
Ragout de vieiras  
Bao de Chili Crab  
Tacos de Wagyu

## **Desserts**

Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, palet bretón y esponjoso de queso  
Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña  
Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada  
Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## **Bodega**

Moët & Chandon Ice  
Malcorta 2015, verdejo en barrica (D.O Rueda)  
Chateau Pigoudet (Aix in Provence)  
Citius 2012 Pinot Noir (Castilla-León)  
Agua Mineral, refrescos

**150 €**

# Cocktail 4

## Corners

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Oyster Raw & Bar

Caviar Station (Esturión orgánico de Riofrío, España)

Bar a Champagne Moët & Chandon

## Appetizers

Ostras con manzana y champan

Almeja japonesa con salsa de ostras y basilico thai

Bogavante de aguas profundas con espuma de patata al carbón

Nage de gambas rojas

Ragout de vieiras y langostinos

Ceviche de pirarucu con leche de tigre, aloe vera y zanahoria encurtida

Tartar de atún sandía crue y salsa spay, garlic limón

Gazpachito de agua de tomate, vieiras, ají limo y crema de cebolleta

Foie de pato con crema de coliflor y caviar

Bao de cangrejo de concha blanda en tempura con lima y chili

Montadito de Wagyu con salsa de panka amarillo y tierra de cacahuetes

## Desserts

Bizcocho esponjoso de chocolate, con ganache montada de guanaja, cereza y sorbete de pasión

Granizado de zanahoria, cremoso de mandarina, palet bretón y esponjoso de queso

Ceviche de mango, helado de coco, crumbe de almendras y coco fresco

Merengue de coco, sorbete de calamansi shiso y piña

Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, struzel de avellana y ganache montada

Tiramisu montesol, capuccina de café, granizado de mojito café passion y crema de ajo negro

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## Bodega

Moët & Chandon Ice

Chablis Gautheron

Miraval (Aix in Provence)

Artadi Viñas de Gaín

Agua Mineral, refrescos

250 €



# Gala Almuerzo – Cena 1

## Aperitivo de bienvenida

Tortita Queso ibicenco con miel de Ibiza  
Ostra francesa con estragón y aire de mar  
Gamba ibicenca en tempura con su propio jugo  
Foie de pato tierra y mar con chutney de castañas y brevas

## Entrante

Bogavante a la parrilla con cilantro, pan chino y crema de cacao amargo

## Principales

Granizado de pomelo rosado con gelatina pavana  
Solomillo de ternera gallega con crema de patata trufada y reducción de ceps\* y trufa  
Soufflé tibio de chocolate, frío y malvavisco de chocolate y miel

## Postre

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos  
Ceviche de mango, helado de coco, crumble de almendras y coco fresco

## Bebidas

Copa de bienvenida de Moët & Chandon  
Josmeyer Riesling Grand Cru Hengst 2011  
Chateau Pigoudet  
Pago de Carraovejas crianza  
Cerveza  
Chateau Laribotte - Sauternes

\*Setas de temporada

350 €

# Gala Almuerzo – Cena 2

## Aperitivo de bienvenida

Bombones de ravioli de cigala relleno de papaya con toques de cilantro y lima.

## Corner

Iberian Cold Cuts  
Sushi Point  
Oyster Raw & Bar  
Caviar Station

## Entrante

Pata de cangrejo real con emulsión de Moët & Chandon

## Principales

Ragout de vieiras con chipirones y langostinos al vermouth  
Esmeraldas con ficoide glacial y ombligo de venus  
Lomo de besugo a la parrilla con emulsión de yuzu  
Sorbete de yuzu y lichi con lágrima de merengue  
Lomito de cordero lechal con salsa Tandori

## Postre

Merengue de coco, sorbete de calamansi, shiso y piña

## Bebidas

Copa de bienvenida de Moët & Chandon  
Domaine Vincent Girardin Meursault "Les Rougeots" 2011  
Domaines Ott Chateau Romassan Bandol  
Numanthia  
Chateau Dereszla Tokaji 3 Puttonyos  
Cerveza  
Agua

500 €

# Gala Almuerzo – Cena 3

## **Aperitivo de bienvenida**

Gamba roja con salsa Tentsuyu

## **Corner**

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Caviar Station

Oyster Raw & Bar

## **Entrantes**

Ceviche de carabineros con merkel

Langosta ibicenca con crema de huevo frito payes y roca de patata

## **Principales**

Rodaballo salvaje con ajo negro y remolacha

Coco y cilantro

Solomillo de Wagyu con ají panca

## **Postre**

Tiramisú Montesol, granizado de mojito café

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

## **Bebidas**

Dom Pérignon Vintage 2004

Dominique Lafon Beaune 1er Cru Les Épenottes

Miraval

Vega Sicilia Valbuena 5º Año

Chateau d'Yquem 1991

Agua

Cerveza

**750 €**

# Gala Almuerzo – Cena 4

## Aperitivo de bienvenida

Oreja de Mar Abalone

## Corner

Iberian Cold Cuts

Sushi Point

Caviar Station

Oyster Raw & Bar

## Entrantes

Cigala de roca (santiaguíños) con leche de coco y menta

Angulas a la parrilla

## Principales

Langosta ibicenca

Sorbete de rosas y fresa con Chanel

A5 Kobe Strip Steak

## Postre

Cítrico, crema de limón, esponjoso de maracuyá y sopa de pomelos

Arroz con azafrán, sorbete de pabanna, streusel de avellana y ganache montada

## Bebidas

Dom Pérignon Rosé

Dominique Lafon Beaune 1er Cru Les Épenottes

El Pison 2006

Chateau d'Yquem 1991

Cerveza

Agua

**1.500 €**

# Almuerzo - Cena 1

## **Aperitivo**

Piruletas de queso ibicenco con nubes de palomita, sésamo y hierbas de la Isla

## **Entrada**

Crema de Calabaza de Ibiza con sabayón de acelgas y su gressini con creme fraiche

## **Principal**

Bacalao negro con saiko miso tinta de calamar  
Entrecot de vaca gallega con tierra de setas

## **Postre**

Sorbete de limones macerados al estilo marroquí con cava

## **Bebidas**

Alexandra Ninna De Nuit Brut  
Pavina White Verdejo 2015  
Viña Salceda Crianza  
Cerveza  
Agua

**50 €**

# Almuerzo - Cena 2

## Entrada

Spicy Tuna; atún, aguacate, mahonesa japonesa, sésamo, siracha, kimuchi, shisimi, cebollino y tobiko verde

## Principal

Ceviche de corvina con leche de tigre, zanahoria encurtida y crujiente de boniato  
Ensalada chicken thai, pechuga de pollo ahumado, crudités de verdura, cacahuets fritos y chile picante  
Solomillo de cerdo ibérico con pera al moscatel, salsa de miel y soja con cilantro y lima

## Postre

Ceviche de mango, helado de coco y cilantro, crumble de almendras y coco fresco  
Finger sabor japon con té verde

## Bebidas

Alexandra Ninna De Nuit Brut  
Jean Leon Petit Verdot  
Pavina Red 2015  
Cerveza  
Agua

65 €

# Almuerzo - Cena 3

## Entrada

Uramaki de salmón, aguacate, fresa y pepino  
Ensalada tailandesa con tartar de jamón ibérico, soja, cebolleta, cacahuete, salsa de pescado y cilantro

## Principal

Chili crab de cangrejo de concha blanda en tempura, pan chino y espárrago verde  
Costillas de Angus en dos cocciones con ají amarillo y ají panka con tierra de avellanas

## Postre

Sabores de chocolate en un viaje por el mundo  
Finger de chocolate Jivara, frambuesas y crujiente pale d'oro

## Bebidas

Champagne Moët & Chandon  
Vino Blanco "LA PÁJARA", Albillo Real (Madrid)  
Miraval (Cote De Provence)  
Vino Tinto PRUNO (D.O Ribera Del Duero)  
Cerveza  
Agua

95 €

# Almuerzo - Cena 4

## Aperitivo de bienvenida

Ostras vinagreta de chalotas, hinojo y sal de caviar  
Berecho con leche de coco, citronela, menta, guindilla y salsa de pescado

## Principal

Tataki micuit de bonito con crujiente de sésamo, mango y salsa ponzu con yuzu y crujiente de nori  
Lubina salvaje con polvo de chocolate, asada en arcilla y sopa lade lemon gras, galanga y lima kefir  
Presa Iberica de bellota, con zanahoria asada, tierra de avellana tostada y esponjoso de yogurt con kefir

## Postre

Selva negra, bizcocho de chocolate, ganache de guanaja, cereza y crumble de cacao negro  
Ceviche de mango al crue, helado de coco y cilantro, crumble de almendra y coco fresco

## Bebidas

Champagne Moët & Chandon  
Jermann Pinot Griggio (Italia)  
Domaines Ott Chateau Romassan Bandol (Cote de Provence)  
Artadi Viñas de Gain (D.O. Álava)  
Cerveza  
Agua

150 €



# Premium Cocktails

## Barra Cocktails Autor (Luxury)

### Le Marquis

Hennessy V.S, Zumo Limón, Simple Syrup, Mermelada Naranja Amarga y Clara Huevo Pasteurizada

### Oyster Martini

Absolut Elyx infusionado, Noilly Prat Dry Vermouth y Falsa Perla Aroma Ostra (Esferificación)

### Curio City

Zumo Granadas, Moët & Chandon Imperial Brut, Simple Syrup + Oro y Stick Removedor

### Mint Julep

Four Roses Bourbon, Simple Syrup, Hojas Menta y Humo de Barrica de Bourbon y Menta

### Mai Tai

Havana 5 años, Havana 7años, Orgeat, Zumo Lima, Orange Curaçao, Sirope Caramelo y Hielo Seco.

## Barra Gin / Vodka Tonics / Rones

### Gin

Brockmans, Plymouth, Beefeater24 (Pernod)

### Vodka

Absolut, Absolut Elyx (Pernod),Belvedere (Moët & Chandon)

### Tónica

Royal Bliss, R.B yuzu, R.B Berry, Soda R.B

**120 €**  
**(2 horas)**

# Barra libre y extras

## Barra libre estándar

2 horas de barra libre estándar: 60€ por persona

3 horas de barra libre estándar: 80€ por persona

## Barra libre + Coctelería

2 horas de barra libre estándar + 4 Cócteles: 75€ por persona

3 horas de barra libre estándar + Coctelería (4 cócteles): 125€ por persona

## Barra libre Premium

2 horas de barra libre Premium: 250€ por persona

3 horas de barra libre Premium: 350€ por persona

## Barra libre Möet & Chandon

2 horas de barra libre Möet & Chandon Imperial: 95€ por persona

3 horas de barra libre Möet & Chandon Imperial: 175€ por persona

## Extras menú

Jamón Ibérico de Bellota: 10€ por persona

‘Chacina variada’: Jamón Ibérico, Quesos de Ibiza y Butifarra de cerdo negro y Fuet de cerdo negro: 6€ por persona

Langostino Tigre, a la plancha o cocidos: 12,50€ por persona

Copa de bienvenida: 10€ por persona

## Sushi & Sashimi

15 piezas, 1 roll, 2 nigiris, 5 sashimis: 7,50€ por persona

## Marisco

3 ostras, 3 gambas ibicenca y 3 percebes: 50€ por persona