# CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

## 31 DE DICIEMBRE

### GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA

De 20:00 a 21:00h. | Terraza panorámica Tagoror Lobby Bar & Lounge

### CENA DE GALA

De 21:00 a 00:00h. | Centro de Congresos Gran Hotel Taoro

### MENÚ

**AMUSE BOUCHE**
Vieira Koji y Curry Canario

**ENTRANTE**
Corte fino de carabinero templado,
acompañado de su propio jugo y arroz koshihikari

**PRIMER PLATO**
Bogavante con holandesa ligera de almogrote
y marmoleado de caviar

Pausa refrescante
Sorbete de Taittinger-Yuzu

**PLATO PRINCIPAL**
Taco de wagyu, hongos y papa negra

**POSTRE**
Chocolate en texturas

**BODEGA**
**Albamar Albariño, DO Rías Baixas**
**Emilio Moro Tempranillo, DO Ribera del Duero**
**Taittinger Brut Réserve**

### COTILLÓN Y UVAS

Uvas para dar la bienvenida al nuevo año
Cotillón con temática Belle Époque.

### OPEN BAR Y BAILE

De 00:00 a 03:00 h. | Pista de baile Centro de Congresos

**350€ por persona**

**Dress Code: Gala-Etiqueta.** Para estas noches tan especiales, se requiere vestimenta formal: traje oscuro o esmoquin para caballeros y vestido de cóctel o de noche para señoras.

# NEW YEAR'S EVE
# GALA DINNER
## DECEMBER 31

### WELCOME COCKTAIL
8:00 p.m. to 9:00 p.m. | Garden of the Congress Center or Taoro Terrace

### GALA DINNER
9:00 p.m. to 12:00 a.m. | Gran Hotel Taoro Congress Center

### MENÚ

**AMUSE BOUCHE**
Koji Scallop and Canarian Curry

**STARTER**
Thin slice of warm scarlet shrimp,
served with its own juice and koshihikari rice

**FIRST COURSE**
Lobster with a light almogrote hollandaise
and marbling caviar

Refreshing break
Taittinger-Yuzu Sorbet

**MAIN DISH**
Wagyu Taco, Mushrooms, and Black Potato

**DESSERT**
Chocolate Textures

**WINE SELECTION**
Albamar Albariño, DO Rías Baixas
Emilio Moro Tempranillo, DO Ribera del Duero
Taittinger Brut Réserve

### COTILLON & NEW YEAR GRAPES
Grapes to welcome the News Year,
Belle Époque-themed party favors.

### OPEN BAR AND DANCE
12:00 a.m. to 3:00 a.m. | Congress Center dance floor

350€ per person

A bespoke menu created exclusively for the occasion, showcasing signature creations by our Michelin-starred chefs, Ricardo Sanz and Erlantz Gorostiza

Dress Code: Gala - Etiquette. For this exceptional nights, formal attire is required:
a dark suit or tuxedo for gentlemen, and a cocktail or evening dress for ladies.