

L'Etiquette

NOCHEVIEJA 2024

Menu

A P E R I T I V O

Cóctel de NocheVieja

-
Ostras frescas con caviar cítrico, ostras gratinadas

E N T R A D A S

Foie Gras mi-cuit de pato, jamón de pato, higo

-
Crema de espárragos, tostada cremosa

Sorbete Refrescante

P L A T O P R I N C I P A L

Confit de pato, endivia caramelizada, gratin de patatas

P O S T R E

Fusión de pistacho y frambuesa

-
Uvas de la suerte y Cotillóns

El 31 de diciembre a las 20:00

Precio: 95 euros por persona



+34966885849



restauranteletiquette@gmail.com

L'Etiquette

NEW YEAR'S EVE 2024

Menu

A P E R I T I F

New Year's Eve Cocktail

-
Fresh oysters with Finger Lime, oysters gratin

S T A R T E R S

Duck Foie Gras mi-cuit, duck ham, fig

-
Creamy Asparagus soup, creamy toast

Refreshing Sorbet

M A I N D I S H

Duck confit, caramelised endive and potatoes au gratin

D E S S E R T

Pistachio and raspberry fusion

-
Lucky grapes and Cotillons

On 31st December at 8 pm

Price: 95 euros per person



+34966885849



restauranteletiquette@gmail.com

L'Etiquette

NOUVEL AN 2024

Menu

A P E R I T I F

Cocktail du Nouvel An

Huître fraîche au citron caviar, huître gratinée

E N T R É E S

Foie gras de canard mi-cuit, jambon de magret de canard, figue

Crème d'asperges, toast crémeux

Trou Normand

P L A T P R I N C I P A L

Confit de canard, endive caramélisée et gratin de pommes de terre


D E S S E R T

Fusion Pistache-Framboise

Raisins du Nouvel An et Cotillons

Le 31 décembre à 20h

Prix: 95 euros par personne

 +34966885849  restauranteletiquette@gmail.com