
The Private Society
NEW YEAR'S EVE 2027
31.12.26
Le petit
LØV
MARBELLA

La Cosa Nostra Privé

# El privilegio de pertenecer al círculo privado

Hay noches que se celebran. Y otras que se convierten en leyenda.

Detrás de las puertas de La Cosa Nostra Privé se esconde un universo reservado: la pasión de las grandes familias italianas seencuentra con el refinamiento de los salones franceses. Códigos discretos, champagne, alta gastronomía y el magnetismo de las fiestas privadas de los años veinte.

Cada creación culinaria cuenta parte de la historia. Cada brindis es una promesa. Y cada invitado forma parte de un círculo donde el verdadero lujo se reconoce sin necesidad de anunciarse.

Una velada concebida para celebrar el paso al nuevo año entre misterio, elegancia y el placer de pertenecer.

***La Dolce Vita rencontre l'Art de Vivre.***

*Una experiencia gastronómica FRANCO-ITALIANA*

# Les Bouchées D'honneur

**Le Baptême · El Bautismo**
Ostra Gillardeau n.º 3, realzada con una delicada gelée de champagne y el matiz aromático de la chalota: el primer gesto de una noche excepcional.

**Caviar Nostro**
20 gr de caviar Oscietra servido con blinis templados y crème fraîche. Una bienvenida de carácter noble, pensada para saborear sin prisa.

**Sang Freddo · Sangre fría**
Carpaccio de gamba roja con yuzu, aguacate y flor de sal: frescura, delicadeza y un toque de audacia.

**Vendetta Flambée**
Tataki de wagyu flambeado, una puesta en escena de fuego y carácter para despertar los sentidos.

**Le Consigliere · El Consejero**
Foie gras mi-cuit sobre brioche tostada, acompañado de chutney de higos; un contraste seductor entre textura, intensidad y dulzor.

# Il Menù Di Familiglia

**Omertà**
Ravioli de bogavante, envueltos en una fina bisque y terminados con aceite de coral: el secreto del mar llevado a la mesa.

**Le Parrain · El Padrino**
Solomillo de ternera Black Angus con salsa Périgueux de trufa y pommes Anna crujientes; una interpretación distinguida de la gran cocina de celebración.

# Il Segreto Nostro

**El secreto de la familia**
Esfera de chocolate Valrhona con corazón de praliné y vainilla. Ante los invitados, el chocolate caliente desvela su interior y revela un lingote de oro comestible.

---

**LA EXPERIENCIA INCLUYE**
Una botella de champagne Perrier-Jouët por cada dos personas, maridaje de vinos de reserva, aguas, refrescos y bebidas sin alcohol durante la cena, 12 uvas de medianoche y cotillón.

## 800 €

**Por persona · Cena de gala · Planta superior**

**EXPERIENCIA PRIVÉ — 1.000 € POR PERSONA:**
suplemento opcional de 200 € para conservar la mesa durante la fiesta privada y disfrutar de barra libre de destilados y combinados.

DRESS CODE **BLACK TIE TOUCH OF 20'S**
HORA DE APERTURA **20:00**