

Menú cena nochevieja 2025 - Adulto

Aperitivo

Lasquitas de jamón ibérico
Chupito de mousse de pato con moscatel
Ravioli crujiente de bogavante

Entrante

Ensalada de langosta con brotes frescos, aguacate, perlas de yuzu
y huevas de salmón, a la vinagreta de cítricos

Sopa

Sopa de parmesano con shiitake y avellanas

Pescado

Lomo de merluza al aroma de tomillo sobre cama de callos de
bacalao

Carne

Solomillo de ternera con foie y trufa con salsa de vino tinto
Cebollitas glaseadas y pimiento del piquillo confitado

Postre

Armonía de chocolate y caramelo

Uvas de la suerte

Dulces navideños

Bodega

Manzanilla, cervezas, refrescos, agua mineral

Vino Blanco Verdejo Merlino

Vino tinto Finca Resalso

Cava Jaume Serra

Café o infusión

New Year's Eve Dinner Menu 2025 – Adults

Appetizers

Thinly sliced Iberian ham
Shot of duck mousse with Muscat wine
Crispy lobster ravioli

Starter

Lobster salad with fresh sprouts, avocado, yuzu pearls and salmon roe, dressed with a citrus vinaigrette.

Soup

Parmesan soup with shiitake mushrooms and hazelnuts.

Fish course

Hake loin scented with thyme and served on a bed of cod tripe.

Meat course

Beef sirloin with foie gras and truffle, red wine sauce, glazed baby onions and confit piquillo pepper.

Dessert

Harmony of chocolate and caramel

Lucky grapes
Traditional Christmas sweets

Drinks

Manzanilla sherry, beer, soft drinks and mineral water.
White wine: Verdejo "Merlior"
Red wine: "Finca Resalso"
Jaume Serra cava
Coffee or herbal tea.

Menu du Réveillon 2025 – Adultes

Amuse-bouche

Fines tranches de jambon ibérique
Verrine de mousse de canard au muscat
Ravioli croustillant au homard

Entrée

Salade de langouste avec jeunes pousses, avocat, perles de yuzu
et œufs de saumon, accompagnée d'une vinaigrette aux agrumes

Soupe

Soupe au parmesan avec shiitake et noisettes

Poisson

Filet de merlu parfumé au thym, servi sur un lit de tripes de morue

Viande

Filet de bœuf avec foie gras et truffe, sauce au vin rouge, petits
oignons glacés et poivron piquillo confit

Dessert

Harmonie de chocolat et caramel
Raisins porte-bonheur
Douceurs de Noël

Boissons

Manzanilla
Bières, sodas, eau minérale
Vin blanc Verdejo Merlino
Vin rouge Finca Resalso
Cava Jaume Serra
Café ou infusion

Silvesterabend-Menü 2025 – Erwachsene

Aperitif

Dünne Scheiben iberischer Schinken
Entenmousse mit Muskatwein im Shotglas
Knuspriges Hummerravioli

Vorspeise

Hummer-Salat mit frischen Sprossen, Avocado, Yuzu-Perlen und
Lachskaviar, serviert mit einer Zitrusvinaigrette

Suppe

Parmesansuppe mit Shiitake-Pilzen und Haselnüssen

Fischgang

Seehechtfilet mit Thymianaroma auf einem Bett aus
Kabeljaubäckchen

Hauptgang

Rinderfilet mit Foie Gras und Trüffel, Rotweinsauce, glasierten
Perlzwiebeln und konfiertem Piquillo-Paprika

Dessert

Komposition aus Schokolade und Karamell
Glückstrauben
Weihnachtliche Süßigkeiten

Getränke

Manzanilla-Sherry
Bier, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser
Weißwein Verdejo „Merlior“
Rotwein „Finca Resalso“
Cava Jaume Serra
Kaffee oder Kräutertee