



New Year's Eve MENU

BUFFET STARTERS

Cold Dishes

Sushi selection.
Crispy nigiri selection.
Amberjack and salmon sashimi.
Sea bass and prawns ceviche.
Seafood and oyster selection.

Hot Dishes

Lobster bisque.
Mussels in dill sauce.

(Sourdough bread and sauces included).

MAIN COURSES TO CHOOSE ONE

Rossini-style beef tenderloin with creamy potato purée and confit carrots.
Salmon with champagne – dill sauce, with potato parmentier.
Lobster with hollandaise sauce, dill-butter potatoes and asparagus.

DESSERT SELECTION

Warm chocolate fondant, pistachio tiramisu and crème brûlée.

GRAPES & TOAST

*Live music, grapes, Moët & Chandon and party favours.
Open bar until midnight. Water, house wine, beer and soft drinks.*

Pre-sale until December 15 – 10% OFF.

185€



Noche Vieja MENÚ

ENTRANTES BUFFET

Platos Fríos

Selección de sushi.
Selección de nigiris crujientes.
Sashimi de pez limón y salmón.
Ceviche de lubina y gambas.
Selección de mariscos y ostras.

Platos Calientes

Bisque de bogavante.
Mejillones en salsa de eneldo.

(pan de masa madre y salsas incluido).

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo Rossini con puré y zanahorias confitadas.
Salmón con salsa de eneldo al champagne con parmentier de patatas.
Bogavante con salsa holandesa y patatas a la mantequilla de eneldo y espárragos.

SELECCIÓN DE POSTRES

Tarta fluida de chocolate, tiramisú de pistacho y crème brûlée.

UVAS & BRINDIS

*Música en vivo, uvas, Moët & Chandon y cotillón.
Barra libre hasta medianoche. Agua, vino, cerveza y refrescos.*

Pre-venta hasta el 15 de Diciembre - 10%OFF.

185€