



Menú Fin de Año 2025



HOTELS
CÁDIZ BAHÍA





Aperitivos

Jamón ibérico al corte

Taquitos de queso Payoyo

Bufé de ostras abiertas al momento

Estacion de steak tartar

Regaña con anchoa, boquerón y alboronia

Cebiche tomate Raf con aguacate y mango

y
Mini brioche con presa ibérica a baja temperatura y crema de queso

Menú

Ensalada de vieira con vinagreta de fruta de la pasión

Lomo de corvina con gambones al fino de Jerez

Sorbete de vermut rojo de bodega

Lingote de cochinillo acompañado de timbal de arroz con castañas

Cereza con Mousse de chocolate blanco y yogurt griego

Uvas de la suerte

Delicias navideñas

Bodega

Aguas, refrescos, fino, cerveza

Vino blanco, Vino tinto

Cava

Café





Opción Vegana

Aperitivos

Tartar de tomate corazón de buey con aguacate y remolacha

Tofu relleno de verduritas salteadas y perlas de aove

Tabulé de mango y dátiles

Cherry relleno de hummus trufado

Bombón de aguacate y tomate seco

Menú

Ajo blanco de coco y granada

Guiso de seitán a la sidra con ciruelas y piñones

Sorbete de vermut rojo de bodega

Wellington vegano con salsa de cítricos

Mousse de chocolate y aguacate

Uvas de la suerte

Delicias navideñas

Bodega

Aguas, refrescos, fino, cerveza

Vino blanco, Vino tinto

Cava

Café



Menú infantil

Croquetas

Calamares empanados

Fingers de pollo empanados

**Medallones de Solomillo de Ternera a la plancha
con patatas fritas**

Copa de Helado

Bebidas

Aguas y Refrescos

**Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.
Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales
(niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos)**