



Pasa las vacaciones de  
*Navidad y Año Nuevo*  
con nosotros

Además del placer de disfrutar de los sabores de nuestra exquisita cocina disfruta con nosotros de:

- ◆ Jacuzzi de agua caliente
- ◆ Baño turco, una de las mejores tradiciones orientales (gratis para los huéspedes del hotel)
- ◆ Vinoteca con una de las mejores colecciones de vinos españoles y otros países del mundo.

*Siente con nosotros la Essence de la vida.*



Spend  
*Christmas and New Year*  
holidays with us

Aside from savouring the exquisite cuisine, you can also enjoy:

- ◆ Hot jacuzzi
- ◆ Turkish sauna with the best eastern traditions (free of charge for hotel guests)
- ◆ Winery with a unique collection of Spanish wines as well as from other countries worldwide.

*Experience with us  
the Essence of life.*



## MENU

25 DE DICIEMBRE DE 2023

DECEMBER 25, 2023

### PLATO PRINCIPAL

Pavo relleno con glaseado de miel y limón

Solomillo de cerdo relleno de frutos secos en salsa Pedro Ximénez

Salmón marinado en hierbas finas

Arroz marinero con lo mejor del mar Mediterráneo

Pinchos de gambas y bacón

Gulash de ternera húngaro

### MAIN COURSE

Stuffed turkey glazed with honey and lemon

Stuffed pork tenderloin with dried fruits in Pedro Ximenez sauce

Salmon marinated in fine herbs

Rice mariner with Mediterranean Sea delicacies

Prawn bacon skewers

Hungarian beef goulash

### ENSALADAS

Ensalada navideña de manzana

Ensalada de aguacates rellenos

Mesa de quesos variados - Italiano y Español

Salmón ahumado

Ensalada pulpo a la gallega

### SALADS

Christmas salad with apple

Stuffed avocado salad

Variety of cheese served on a board – Italian and Spanish

Smoked salmon

Galician-style octopus salad

### POSTRES NAVIDEÑOS

Tarta de tiramisú

Rascón navideño

Frutas exóticas

Variiedad de postres caseros navideños

### CHRISTMAS DESSERTS

Tiramisú cake

Christmas pastel "Rascón" with surprise inside

Exotic fruits

Variety of homemade Christmas desserts

La cena estará acompañada de música en vivo. Empezamos a las 18:30. Dinner will be accompanied by live music. Start at 6:30 p.m.

Gran Premio Sorteo de Navidad – Fin de Semana en el hotel

45 eur por persona  
niños hasta 12 años - 16 eur  
bebidas no incluidas. iva incluido

The Main Prize on Christmas Raffle – Weekend at the hotel

45 eur per person  
children under 12 years - 16 eur  
drinks are not included. vat included

## MENU

31 DE DICIEMBRE DE 2023

20:30 copa de bienvenida  
21:00 cena de gala de fin de año  
23:00 sorteo año nuevo (El gran premio es 1 semana en el hotel)  
00:00 uvas de la suerte

DECEMBER 31, 2023

8:30 pm welcome drink  
9:00 pm new year's gala dinner  
23:00 new year raffle (the main prize is 1 week at the hotel)  
00:00 lucky grapes

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con salsa champiñones

Lubina

Salmón Papillote relleno de gambas y verduras

Vieiras sobre verduras al vapor

Arroz con verduras al vapor

Gambones a la sal

Pata de cordero al horno con un glaseado de salsa gravy

Enrollado de cerdo relleno de carne picada

Patatas Primor

### MAIN COURSE

Sirloin steak in a creamy champignon sauce

Sea bass

Salmon in Papillote stuffed with shrimps and vegetables

Scallops on a nest of steamed vegetables

Rice with vegetables

Prawns in salt

Roast Lamb leg with a gravy sauce glaze

Pork roll stuffed with minced meat

Primor potatoes

### ENSALADAS

Mejillones media concha marinados en salpicón de vinagreta

Langostinos marinados

Ensalada de aguacate, rúcula y zanahoria con un toque de dulce de membrillo

Ensalada rusa

Canapés variados

Mesa de quesos variados - Italiano y Español

### SALADS

Half-shell mussels marinated in a chopped seafood vinaigrette

Marinated prawns

Salad composition of avocado, arugula and carrots with a splash of quince jelly

Russian salad

Variety of canapes

Variety of cheese – Italian and Spanish

### POSTRES

Tarta de Hojaldre rellena de nata y fresas

Tarta de queso con Baileys

Tarta de fresas y frutas del bosque

### DESSERTS

Custard pastry filled with cream and strawberries

Cheese cake with Baileys

Cake of strawberry and wild fruit

### BEBIDAS

Cava

Vino tinto – Urbion Cuvée

Vino rosado – Coto de hayas rosado

Vino blanco – Urbion Cuvée

Vino dulce – Azzulo blanco semidulce

### DRINKS

Sparkling wine

Red wine – Urbion Cuvée

Rose wine – Coto de hayas rosado

White wine – Urbion Cuvée

Sweet wine – Azzulo blanco médium sweet

La cena estará acompañada de música en vivo.  
Dinner will be accompanied by live music.

99 eur por persona  
niños hasta 12 años - 25 eur  
(iva incluido)

99 eur per person  
children under 12 years - 25 eur  
(vat included)



## MENU DESAYUNO

01 DE ENERO DE 2024



## BREAKFAST MENU

JANUARY 01, 2024

### FRÍO COLD

Embutidos	Selection of cold meat
Variedad de quesos	Selection of cheese
Langostinos	Prawns
Variedad de paté	Selection of paté
Salmón ahumado	Smoked salmon
Frutas variadas	Selection of fruits
Tomate, Pepino, Aguacate	Tomatoes, cucumber, avocado

### CALIENTE WARM

Tortilla de verdura española	Spanish omelet with vegetables
Huevos fritos	Fried eggs
Bacon	Bacon
Salchichas	Sausages
Churros españoles	Spanish Churros
Mini hamburguesas de ternera	Mini beefburger
Reibekuchen	Potato pancake

### BOLLERÍA PASTRIES

Canapés variados	Selection of canapés
Gofres	Waffles
Crêpes	Crêpes

### BEBIDAS DRINKS

Cava	Sparkling wine
------	----------------

El desayuno está incluido en el precio de la habitación.

Breakfast is included in the price of the room.

niños hasta 12 años - 10 eur  
iva incluido

children under 12 years - 10 eur  
vat included

