

Fin de Año

31 DE DICIEMBRE

MENÚ CENA DE GALA NOCHEVIEJA

PRINCIPALES

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Huelva al Corte

Queso de la Sierra de Málaga

Bogavante Sin Cáscara, Remolacha Asada, Pera y Queso de Cabra Payoya,
Encurtidos, Acedera y Amaranto

Menestra de Hortalizas de Invierno, Colitas de Rape y Encina, Jugo Ligado de Pescado de Roca

Lomo de Rodaballo Asado, Tomate Caramelizado en Soja, Fondo con Aroma de Jengibre

Paletilla de Cabrito Deshuesada y Confitada 24 horas, Puré de Patata Trufada

POSTRES

Granizado de Melón Cantaloupe, Aguardiente de Hierbas e Hinojo

Mousse de Frutos Rojos, Natillas de Vainilla y Helado de Turrón de Chocolate

VINOS Y CAVAS

Vino Blanco · Vino Tinto

Cava Brut Nature

Uvas de la Suerte + Dulces y Turrones

Resopón Navideño

Horario 20:00h Cóctel de Bienvenida · Cena de Gala 20:30h a 00:00h – Islas Canarias

Horario 20:30h Cóctel de Bienvenida · Cena de Gala 21:00h a 00:00h – Península

Cotillón y Música en Directo

FELIZ AÑO NUEVO

Fin de Año

★ 31 DE DICIEMBRE ★

MENÚ INFANTIL · CENA DE GALA NOCHEVIEJA

PRINCIPALES

...

Cintas de Pasta Fresca con Carbonara de Pollo de Corral

...

Mini Pizza Margarita con Jamón de York

...

Solomillo de Ternera a la Plancha con Patatas Fritas

...

POSTRES

...

Mousse de Frutos Rojos, Natillas de Vainilla y Helado de Turrón de Chocolate

...

Dulces y Turrones

...

Uvas de la Suerte

...

Bebidas a la carta incluidas

...

Cena de Gala 20:30h a 00:00h – Islas Canarias

Cena de Gala 21:00h a 00:00h – Península

Niños hasta los 11 años incluidos



Brunch Año nuevo

1 DE ENERO 2023
DESAYUNO BUFFET

Cafés, Zumos, Infusiones, Aguas Aromáticas
Bollería, Panadería, Repostería, Cereales, Confituras
Quesos, Embutidos, Patés, Fiambres
Yogures Artesanos, Membrillo, Confituras, Mantequilla, Chocolate

ESTACIONES

Huevos de Corral (Tortilla, Revueltos, Poché, Benedict)
Salteados (Verduras, Setas de Cardo)
Salchichas, Butifarra (Blanca y Negra) Frankfurt, Beicon
Estación de Frutas (Enteras y Cortadas)

BRUNCH

Nuestro Huerto de Crudités con Tres Vinagretas y Aderezos
Cuarto Frío de Ensaladas variadas
Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales (Frutos Secos y Confituras)
Embutidos Artesanos con Tostadas de Pan Crujiente
Estación de Huevos de Corral y Tortillas al Gusto
Salteados de Pasta Fresca (Setas, Pesto, Tomate Seco)
Quiche de (Verduras, Beicon)

DE NUESTROS PASTOS

Selección de Nuestras Mejores Carnes (Rustidas, Guisadas, Braseadas)

DE LA LONJA (DEL MAR A LA TIERRA)

Pescados Elaborados (Plancha, Braseados, Fritos)

PARA LOS MÁS DULCES

Tartas, Mousses, Repostería, Hojaldres, Helados

Vino, Cava, Cerveza Barril (En Buffet) (para adultos)

Horario de 11:00h a 16:00h

Niños hasta los 11 años incluidos



New Year's Eve

31st DECEMBER

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER MENU

MAIN COURSES

Bellota Acorn-fed Iberian Ham D.O. Huelva

Sierra de Málaga Cheese

Shelled Lobster, Roasted Beetroot, Pear and Payoya Goat Cheese, Pickled Vegetables, Sorrel and Amaranth

Winter Vegetable Stew, Monkfish and Holm Oak Tails, Rock Fish Reduction

Roasted Turbot Fillet, Tomato Caramelised in Soya, on an Aromatic Bed of Ginger

Boneless Baby Goat Shoulder Confit, Slow-Cooked for 24 hours, Truffled Potato Purée

DESSERTS

Cantaloupe Melon Slush, with Herb and Fennel Brandy

Red Fruit Mousse, Vanilla Custard and Chocolate Nougat Ice Cream

WINES AND CAVAS

White Wine: Amalia D.O. Lanzarote, Grape: Malvasía Volcánica (Dry)

Red Wine: Oliver Conti, D.O. Empordà, Grape: Cabernet Fral, 2018

Cava Privat Rose (Brut Nature) D.O. Cava, Organic and Ecological, Grape: Pinot Noir, Chardonnay

Lucky Grapes for Midnight Countdown

Sweets and Nougats

Christmas Snack

8 pm Welcome Cocktail Reception · Gala Dinner 8:30pm to 12am – Canary Islands

8:30 pm Welcome Cocktail Reception · Gala Dinner 9pm to 12am – Mainland Spain

Dinner, Party Set and Live Music

FELIZ AÑO NUEVO

New Year's Eve

★ 31st DECEMBER ★

CHILDREN'S MENU NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

MAIN COURSES

...

Fresh Pasta Ribbons with Free Range Chicken Carbonara

...

Mini Margherita Pizza with York Ham

...

Grilled Beef Tenderloin with French Fries

...

DESSERTS

...

Red Fruit Mousse, Vanilla Custard & Chocolate Nougat Ice Cream

...

Sweets and Nougats

...

Lucky Grapes

...

Drinks à la Carte Included

...

Gala Dinner 8:30pm to 12am – Canary Islands

Gala Dinner 9pm to 12am – Mainland Spain

Up to and including 11 years old child



New Year's BRUNCH

1st JANUARY 2023
BRUNCH BUFFET

Coffees, Juices, Herbal Teas, Flavoured Water
Pastries, Breads, Confectionery, Cereals, Jams, Cheese, Cold Cuts, Pâtés
Artisan Yoghurts, Quince, Jams, Butter, Chocolate

STATIONS

Free Range Eggs (Omelette, Scrambled, Poché, Benedict)
Sautéed Eggs (Vegetables, Cardoon Mushrooms)
Sausages, Sausage (White and Black) Frankfurter, Bacon
Fruits Station (Whole and Cut)

BRUNCH

Crudités from Our Own Garden with Three Vinaigrettes and Dressings
Assorted Salads Station
National and International Cheese Board (Dried Fruits and Jellies)
Artisan Charcuterie with Crunchy Toast
Free Range Eggs and Omelettes Station
Sautéed Fresh Pasta (Mushrooms, Pesto, Dried Tomato)
Quiche (Vegetable, Bacon)

FROM OUR PASTURES

Selection of Our Best Meats (Grilled, Stewed, Braised)

FROM THE HARBOUR (FROM THE SEA TO THE LAND)

Prepared Fish (Grilled, Braised, Fried)

FOR THOSE WHO ARE THE SWEETEST

Cakes, Mousses, Pastries, Pastries, Puff Pastries, Ice Cream

Wine, Cava, Draught Beer (Buffet) (for adults)

1st January 2022 – From 11am to 4pm

Up to and including 11 years old child

