

*Jardines de la Mata*  
**magic  
moments  
together**

**SINGULAR'S**  
*boutique* HOTELS







Propuesta menú  
*noche buena*  
*xmas eve*

CENA/DINNER 24.12.2021

- Aperitivo de Bienvenida - *Welcome Snack* -

*[entrantes para compartir]*

Nuestro fundido de 3 quesos con grissini  
*Our 3-cheese melt with grissini*

Langostinos crujientes con mayonesa picante  
*Crispy prawns with spicy mayonnaise*

Alcachofas confitada con virutas de jamón ibérico y foie  
*Artichokes confit with Iberian ham shavings and foie*

- Sorbete de Mojito - *Mojito Sorbet* -

*[principal] (a elegir uno)*

Taco de bacalao con emulsión de pimientos del piquillo y dados de patata  
*Cod taco with piquillo pepper emulsion and potato cubes*

o

Secreto Ibérico al romero con chutney de piña y crema de patata  
*Iberian secret with rosemary with pineapple chutney and potato cream*

*[postres]*

Tarta Banoffee

**Precio 38€ / persona**

**Bodega Wines**

Tinto/Red, Chinchilla Roble 2018 D.O. Sierra de Málaga

Blanco/White, Toro Albalá Dos Claveles 2020 D.O. Montilla Moriles

Rosado/Rose, Castaño Rosado 2020 D.O. Yecla



**jardines**  
**de la mata**  
hotel boutique beach



Propuesta menú  
*nochebuena*  
*xmas eve*

CENA/DINNER 24.12.2021

MENÚ INFANTIL  
*KIDS MENU*

Tabla de embutidos, jamón, salchichón, chorizo, queso Edam  
*Table of cold cuts, ham, salami, chorizo, Edam cheese*

Rollitos de york y huevo hilado  
*York rolls and spun egg*

Lágrimas de pollo  
*Chicken tears*

Tallarines con salsa bolognesa  
*Noodles with bolognese sauce*

Tarta de Chocolate  
*Chocolate cake*

**Precio por niño 25€**

Incluye pan, bebida y postre

**Price per child 25€**

Includes bread, drink and dessert



**jardines**  
**de la mata**  
hotel boutique beach



Propuesta menú  
*navidad*  
*xmas day*

COMIDA/LUNCH 25.12.2021

*[entrantes para compartir]*

Jamón Ibérico con tomate, pan de cristal y AOVE  
*Iberian ham with tomato, glass bread and EVOO*

Croquetas de gamba roja sobre ali oli de lima  
*Red prawn croquettes on lime ali oli*

Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos  
*Warm goat cheese and dried fruit salad*

- Sorbete de lima y menta - *Lime and mint sorbet* -

*[principal] (a elegir uno)*

Cazuela de Rape y Mariscos  
*Monkfish and Seafood Casserole*

o

Cochinillo deshuesado en su jugo con patatas asadas  
*Boneless suckling pig in its own juice with roast potatoes*

*[postres]*

Tiramisú en texturas  
*Tiramisu in textures*

**Precio 42€ / persona**

**Bodega Wines**

Tinto/Red, La Locomotora Tempranillo 2018 D.O. Rioja

Blanco/White, Fenomenal Sauvignon Blanc 2020 D.O. Rueda

Rosado/Rose, Castaño Rosado 2020 D.O. Yecla



**jardines**  
**de la mata**  
hotel boutique beach



Propuesta menú  
*nochevieja*  
*new year's eve*

CENA/DINNER 31.12.2021

*[degustación a compartir]*

Surtido de ibéricos y quesos de la tierra  
*Assortment of Iberian and local cheeses*

Gambón a la plancha con sal de escamas  
*Grilled shrimp with flake salt*

Pulpo a la brasa con parmentier trufada  
*Grilled octopus with truffled parmentier*

Flores de alcachofa, tierra de pistacho y virutas de jamón ibérico  
*Artichoke flowers, pistachio soil and Iberian ham shavings*

- Sorbete de cava y uvas - Cava and grape sorbet -

*[principal]*

Rodaballo al horno con cous cous de verduras y salsa de azafrán  
*Baked turbot with vegetable couscous and saffron sauce*

y

Solomillo a la brasa con virutas de foie y sus verduritas  
*Grilled sirloin with foie shavings and its vegetables*

*[postres]*

Mousse de turrón y almendras garrapiñadas  
*Nougat mousse and caramelised almonds*

**Precio 95€ / persona**

**Bodega Wines**

Tinto/Red, Allende Tinto 2014 D.O. Rioja o Emilio Moro 2018 D.O. Ribera del Duero

Blanco/White, Arcán Albariño 2018 D.O. Rias Baixas

Rosado/Rose, Castaño Rosado 2020 D.O. Yecla

Espumosos/Sparkling, Aire Brut Nature 2017 D.O. Cava.

Aire Rose Brut Nature 2019 D.O. Cava

**DULCES NAVIDEÑOS  
Y UVAS DE LA SUERTE.  
ASSORTMENT OF  
CHRISTMAS SWEETS  
AND LUCKY GRAPES.**



**jardines  
de la mata**  
hotel boutique beach



Propuesta menú  
*año nuevo*  
*new year*

COMIDA/LUNCH 01.01.2022

*[entrantes para compartir]*

Consomé al jerez con picadillo  
*Sherry consommé with minced meat*

Tosta de pan de cristal con crema de ajo blanco y vieiras  
*Glass bread toast with white garlic cream and scallops*

Huevo trufado con cremoso de patata y lascas de jamón ibérico  
*Truffled egg with creamy potato and Iberian ham slices*

**- Sorbete de lima y menta - Lime and mint sorbet -**

*[principal] (a elegir uno)*

Gallo pedro Frito con almejas en salsa de azafrán  
*Fried Gallo Pedro with clams in saffron sauce*

O  
Magret de pato con risotto de trigo  
*Duck breast with wheat risotto*

*[postres]*

Tarta de queso al horno con tierra de pistacho y cacao  
*Baked cheesecake with pistachio and cocoa soil*

**Precio 45€ / persona**

**Bodega Wines**

Tinto/Red, Vizcarra Senda del Oro D.O. Ribera del Duero

Blanco/White, Toro Alcalá Dos Claveles 2020 D.O. Montilla Moriles

Rosado/Rose, Castaño Rosado 2020 D.O. Yecla



**jardines  
de la mata**  
hotel boutique beach



Reservas al (+34) 616 337 620  
reservas@jardinesdelamata.com



**jardines  
de la mata**

hotel boutique beach

**SINGULAR'S**  
*boutique* HOTELS

