
NOCHEVIEJA
New Year's Eve



December, 31st
NEW YEAR'S EVE

MENU

STARTERS	<i>Iberian cured ham Cod fritters over honey capuccino Golden macadamia nuts Glass of cava</i>
STARTER	<i>Caramelised foie mi-cuit with apple compote and ciabatta toasts</i>
FIRST COURSE	<i>Wild sea bass in three stages. 200g grilled sea bass with a light pilpil and creamy cauliflower</i>
MAIN COURSE	<i>Grilled sirloin steak with potato parmentier, wild boar's head cold meat and périgueux sauce</i>
PRE DESSERT	<i>Mojito sorbet</i>
POSTRES	<i>Warm chocolate sponge cake with orange mousse, and chocolate and thyme ice-cream Lucky grapes Glass of cava Assortment of nougats and Christmas sweets</i>
BODEGA	<i>Red wine from Rioja and Ribera del Duero White and Rosé wine by Chivite Spring water, sodas, and beer</i>

PARTY WITH DJ until 05:00am in the restaurant's lounges

105,00 €

INCLUDED VAT. PRICE PER PERSON

- The price does not include entrance to the New Year's Eve party at Marina Club
- **Marina Restaurant:** New Year's Eve dinner suitable for guests over 12 years old in the Marina room and for guests over 18 years old in the Sky room. Kid's menu is not available.
- **Panorama Restaurant:** New Year's Eve dinner suitable for guests over 12 years. Kid's menu is not available.
- Dress code: Smart. Ladies, party dress. Gentlemen, suit jacket.
- Please be punctual, the dinner will start at 20:45h.

31 DICIEMBRE
NOCHEVIEJA

MENÚ

APERITIVOS	<i>Jamón ibérico Buñuelos de bacalao sobre capuchino de miel Nueces doradas de macadamia Copa de cava</i>
ENTRANTE	<i>Foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata</i>
PRIMER PLATO	<i>Lubina de lonja a los tres vuelcos. 200g de lubina a la brasa con un ligero pilpil y cremoso de coliflor</i>
PRINCIPAL	<i>Solomillo de vaca vieja a la parrilla con parmentier de patata, cabeza de jabalí y salsa périgueux</i>
PREPOSTRE	<i>Sorbete de mojito</i>
POSTRES	<i>Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo Uvas de la suerte Copa de cava Surtido de turrone y dulces navideños</i>
BODEGA	<i>Vinos tintos de Rioja y Ribera del Duero Vino blanco y rosado, Chivite Agua, refrescos y cerveza</i>

FIESTA CON DJ hasta las 05:00h en los salones del restaurante

105,00 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

- No incluye entrada a la fiesta de fin de año de la zona de discoteca Marina.
- **Marina Restaurante:** Nochevieja apta para mayores de 12 años en el salón Marina y para mayores de 18 años en el salón Sky. No hay menú infantil.
- **Panorama Restaurante:** Nochevieja apta para mayores de 12 años. No hay menú infantil.
- Código de vestimenta: Elegante. Señoras, vestido de fiesta. Señores, traje chaqueta.
- Se ruega puntualidad, la cena comenzará a las 20:45h.