

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:

- ◆ PISCINA CON AGUA SALADA Y CLIMATIZADA A 30 GRADOS
- ◆ 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:

- ◆ HEATED POOL WITH SALT WATER (30°C)
- ◆ 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 2019

DECEMBER 25, 2019

PLATO PRINCIPAL MAIN COURSE

PAVO RELLENO CON GLASEADO DE MIEL
Y LIMÓN

PAVA RELLENA

SALMÓN MARINADO EN HIERBAS FINAS

COCHINILLO ASADO

ARROZ MARINERO CON LO MEJOR DEL
MAR MEDITERRANEO

STUFFED TURKEY GLAZED WITH HONEY
AND LEMON

STUFFED TURKEY HEN

SALMON MARINATED IN FINE HERBS

SUCKLING PIG ROAST

RICE MARINER WITH MEDITERRANEAN
SEA DELICACIES

ENSALADAS SALADS

ENSALADA NAVIDEÑA DE MANZANA

ENSALADA DE ESCAROLA Y GRANADA

MESA DE QUESOS VARIADOS - ITALIANO
Y ESPAÑOL

SALMON AHUMADO

ENSALADA PULPO A LA GALLEGA

CÁNAPES NAVIDEÑOS VIARIEDAD

CHRISTMAS SALAD WITH APPLE

ENDIVE AND POMEGRANATE SALAD

VARIETY OF CHEESE SERVED ON A
BOARD - ITALIAN AND SPANISH

SMOKED SALMON

GALICIAN-STYLE OCTOPUS SALAD

VARIETY OF CHRISTMAS CANAPES

POSTRES NAVIDEÑOS CHRISTMAS DESSERTS

TARTA DE TIRAMISÚ

RASCÓN NAVIDEÑO

FRUTAS EXÓTICAS

VARIEDAD DE POSTRES CASEROS
NAVIDEÑOS

TIRAMISÚ CAKE

CHRISTMAS PASTEL "RASCÓN" WITH
SURPRISE INSIDE

EXOTIC FRUITS

VARIETY OF HOMEMADE CHRISTMAS
DESSERTS

LA CENA ESTARÁ ACOMPAÑADA DE MÚSICA EN VIVO.

DINNER WILL BE ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC.

30 EUR POR PERSONA

NIÑOS HASTA 12 AÑOS - 16 EUR

BEBIDAS NO INCLUIDAS. IVA INCLUIDO

30 EUR PER PERSON

CHILDREN UNDER 12 YEARS - 16 EUR

DRINKS ARE NOT INCLUDED. VAT INCLUDED

MENU

31 DE DICIEMBRE DE 2019

20:30 COPA DE BIENVENIDA

21:00 CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

00:00 UVAS DE LA SUERTE

DECEMBER 31, 2019

8:30 PM WELCOME DRINK

9:00 PM NEW YEAR'S GALA DINNER

00:00 LUCKY GRAPES

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA
CHAMPIÑONES

LUBINA

LENGUADO PAPILLOTE RELLENO DE
SALMÓN Y VERDURA

VIEIRAS SOBRE VERDURAS AL VAPOR

ARROZ CON VERDURAS

CALAMARES ENTEROS A LA PLANCHA

PIERNA DE CORDERO LECHAL AL HORNO
CON UN GLASEADO DE SALSA GRAVY

PATATAS PARISINA CON PIEL NATURAL

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK IN A CREAMY
CHAMPIGNON SAUCE

SEA BASS

SOLE COOKED IN PAPILLOTE AND STUFFED
WITH SALMON AND VEGETABLES

SCALLOPS ON A NEST OF STEAMED VEGETABLES

RICE WITH VEGETABLES

WHOLE GRILLED SQUIDS

BAKED BABY LAMB LEG WITH A
GRAVY GLAZING

PARISIAN POTATOES WITH NATURAL SKIN

ENSALADAS

MEJILLONES MEDIA CONCHA
MARINADOS EN SALSICÓN DE VINAGRETA

LANGOSTINOS MARINADOS

ENSALADA DE AGUACATE, RÚCULA Y ZANAHORIA
CON UN TOQUE DE DULCE DE MEMBRILLO

ENSALADA RUSA

CÁNAPES VARIADOS

MESA DE QUESOS VARIADOS - ITALIANO Y ESPAÑOL

SALADS

HALF-SHELL MUSSELS MARINATED IN A
CHOPPED SEAFOOD VINAIGRETTE

MARINATED PRAWNS

SALAD COMPOSITION OF AVOCADO, RUCOLA 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

VARIEDAD DE PASTELITOS TURCOS

DESSERTS

CUSTARD PASTRY FILLED WITH CREAM AND
STRAWBERRIES

CHEESE CAKE WITH BAILEYS

CAKE OF STRAWBERRY AND WILD FRUIT

VARIETY OF TURKISH PASTRIES

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.

94,50 EUR POR PERSONA

NIÑOS HASTA 12 AÑOS - 25 EUR

IVA INCLUIDO

94.50 EUR PER PERSON

CHILDREN UNDER 12 YEARS - 25 EUR

VAT INCLUDED



MENU DESAYUNO

01 DE ENERO DE 2019



BREAKFAST MENU

JANUARY 01, 2019

FRÍO

EMBUTIDOS
 VARIEDAD DE QUESOS
 LANGOSTINOS
 VARIEDAD DE PATÉ
 SALMÓN AHUMADO
 FRUTAS VARIADAS
 TOMATE, PEPINO, AGUACATE

COLD

SELECTION OF COLD MEAT
 SELECTION OF CHEESE
 PRAWNS
 SELECTION OF PATÉ
 SMOKED SALMON
 SELECTION OF FRUITS
 TOMATOES, CUCUMBER, AVOCADO

CALIENTE

TORTILLA DE VERDURA ESPAÑOLA
 HUEVOS FRITOS
 BACON
 SALCHICHAS
 CHURROS ESPAÑOLES
 MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA
 REIBEKUCHEN

WARM

SPANISH OMELET WITH VEGETABLES
 FRIED EGGS
 BACON
 SAUSAGES
 SPANISH CHURROS
 MINI BEEFBURGER
 POTATO PANCAKE

BOLLERÍA

CANAPÉS VARIADOS
 GOFRES
 CRÊPES

PASTRIES

SELECTION OF CANAPÉS
 WAFFLES
 CRÊPES

BEBIDAS

CAVA

DRINKS

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

