

MENÚ NOCHEVIEJA*

Aperitivo

Consomé de Picantones con sus Albondiguas y Trufa

A elegir entre

Lomo de Bacalao Jumbo sobre espejo de Puerros y Vieira al Pilpil

o

Taco de Solomillo de Ternera sobre Patata Trufada y Salsa Oporto

Postre

Mousse de Turrón con base de Arena Cookie y Natillas de Flores

Surtido Navideño de Turrónes y Polvorones

Uvas de la suerte

Cotillón

* Menú servido

Bodega

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza You&Me - Vino Blanco D.O. Rueda Etcétera

Cava Freixenet Vintage - Agua mineral Fuente Liviana

Buffet de Aperitivos y Ensaladas del Chef *

Ajo Blanco de Coco, Jengibre, Confit de Mandarina y Moscatel

Mini Brioche de Ternera confitada, Provolone, Cebolla Caramelizada,

Tomate, Rúcula y Alioli de Salsa de Ostras

Tosta de Porra Antequerana con Boquerón y Espuma de Lima

Ensaladilla de Bogavante y Txanguro con Granada de Temporada

Cóctel de Gambas con Frutas Tropicales

Pulpo braseado sobre Parmentier de Patata e Infusión de Pimentón de la Vera

Gravlax gelatinado de Salmón macerado con Blinis, Caviar y Salsa Tártara

Quiché de Manzana caramelizada, Foie y Trufa

Selección de Quesos D.O. y Tostas acompañantes

Gran buffet Selecto de Quesos nacionales e

internacionales, Mermeladas y Compotas

Isla de Mariscos

Amplia variedad de Mariscos de nuestros mares

Selección de buffet de Ibéricos, Ahumados y Patés

Gran abanico de Ibéricos y Ahumados

con variedad de Patés Selectos

* Buffet libre

El hotel se reserva el derecho al cambio de alguno de estos artículos por otro de similares características



THE
PALM Fenix Torremolinos
EXPERIENCE HOTELS