

Magic
CHRISTMAS
Robin Hood

MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES

Selección de Quesos Gourmet
Lomo de caña embuchado
Jamón ibérico de cebo acompañado de tosta de cristal y tomate
Cremoso con salmón ahumado y hueva de trucha
Langostinos y cigalas cocidas con salsa rosa y mayonesa con lima
Ensaladilla de gamba con atún
Rollito de carrillada y setas
Pulpo asado con patata rota y panceta con salmorejo
Daditos de piña con foie
Krusticrock de gamba roja con puré de piquillo
Muslito de codorniz bardado con miel de romero
Dátiles con bacon

PRIMER PLATO

Caldo dorado de ave con picatoste
Crema de calabaza asada con mozzarella y aceite de trufa

Sorbete de mojito al ron negro

Sorbete de horchata con un toque de canela (sin alcohol)

PRINCIPAL

Medallones de ternera grillé con salsa de foie y P.X.
Terrina de cochinillo confitado y tostado con puré de manzana
Cordero lacado con miel y romero y frutos rojos
Lomito de solomillo de cerdo con boletus y trufa
Taco de bacalao a baja temperatura con fondo de pimientos rojos
Lubina asada a la naranja con frutos secos
Taco de salmón al grill con ligera salsa de eneldo

POSTRE

Fuente de chocolate con dulces variados
Fruta cortada de temporada
Troncos de Navidad
Amplia variedad de repostería navideña

*El menú puede sufrir modificaciones según criterios del chef
o disponibilidad de productos.*

Magic
CHRISTMAS
Robin Hood

NEW YEAR'S EVE MENU

STARTERS

Gourmet cheese selection
Cured pork loin
Iberian ham with crystal bread toast and tomato
Creamy dish with smoked salmon and trout roe
Boiled prawns and crayfish with cocktail sauce and
lime mayonnaise
Prawn salad with tuna
Pork cheek and mushroom roll
Roasted octopus with broken potato and pancetta with salmorejo
Pineapple cubes with foie gras
Red prawn krusticrock with piquillo pepper purée
Quail drumstick wrapped with rosemary honey
Dates wrapped in bacon

FIRST COURSE

Golden poultry broth with croutons
Roasted pumpkin cream with mozzarella and truffle oil

Mojito sorbet with dark rum
Horchata sorbet with a hint of cinnamon (non-alcoholic)

MAIN COURSE

Grilled veal medallions with foie and Pedro Ximénez sauce
Confit and roasted suckling pig terrine with apple purée
Honey and rosemary glazed lamb with red fruits
Pork tenderloin with boletus mushrooms and truffle
Slow-cooked cod with red pepper sauce
Roasted sea bass with orange and nuts
Grilled salmon with light dill sauce

DESSERT

Chocolate fountain with assorted sweets
Seasonal fresh fruit
Christmas logs
Wide selection of Christmas pastries

*The menu is subject to change at the chef's discretion or
depending on product availability.*