

NAVIDAD

MENÚ

Villa
VILLA
DEL MAR
HOTEL
★★★★★

Cóctel de bienvenida

Mousse de calabaza con chips de boniato.

Krustykrok de roquefort y miel.

Mini pincho de langostino marinado.

Canapé de salmón y philadelphia.

Chupito de coliflor, berberechos y aceite de pimentón.

Mini quiches surtidas.

Entrantes

Pan de cristal con tomate y alioli.

Tabla de quesos y jamón ibérico.

Langostinos y cigalas cocidas.

Tartar de salmón y mango.

Banderilla de secreto de cerdo marinado.

Sopa

*Crema de calabaza asada con almendras tostadas
y cebollino.*

Sorbete

Sorbete de manzana verde.

Plato principal (a elegir)

*Confit de pato a la naranja con gratén de patatas y
naranjas kumquat.*

Salmón al all i oli con tomates cherry y mini gratén de patata.

Postre

Tarta de queso.

Bodega

Vino blanco Finca del Mar (Verdejo).

Vino rosado Marco Real Rosé.

Vino rosado Malvarrosa.

Vino tinto Ederra DO Rioja.

Cava Gran Bach Brut.

CHRISTMAS

MENU



Welcome Cocktail

*Pumpkin mousse with sweet potato chips.
Roquefort and honey krustykrok.
Mini marinated prawn skewer.
Salmon and Philadelphia canapé.
Cauliflower, cockle and smoked paprika oil shooter.
Assorted mini quiches.*

Starters

*"Pan de cristal" with tomato and aioli.
Cheese and Ibérico ham board.
Boiled prawns and Norway lobsters.
Salmon and mango tartare.
Marinated pork secreto skewer.*

Soup

*Roasted pumpkin cream with toasted almonds
and chives.*

Sorbet

Green apple sorbet.

Main Course (choose one)

*Duck confit with orange, served with potato gratin
and kumquat.
Salmon with aioli, cherry tomatoes and mini potato gratin.*

Dessert

Cheesecake.

Bodega

*White wine: Finca del Mar (Verdejo). Red wine: Ederra DO Rioja.
Rosé: Marco Real Rosé. Cava Gran Bach Brut.
Rosé: Malvarrosa.*

NAVIDAD

MENÚ NIÑOS

Entrantes

*Palomitas de pollo.
Croquetas de cocido.
Crocanti de queso.
Mini pizzas.*

Sopa

*Crema de calabaza asada con almendras
tostadas y cebollino.*

Sorbete

Sorbete de Mango.

Plato principal

*Hamburguesa de pollo crujiente con patatas
rancheras, bacon y salsa cheddar.*

Postre

Tarta de queso.

CHRISTMAS

CHILDREN'S MENU

Starters

Chicken popcorn.
Cocido-style croquettes.
Cheese crocanti.
Mini pizzas.

Soup

*Roasted pumpkin cream with toasted
almonds and chives.*

Sorbet

Mango sorbet.

Main Course

*Crispy chicken burger with ranch-style
potatoes, bacon and cheddar sauce.*

Dessert

Cheesecake.

CHRISTMAS

MENU

Vegetarian Special

Starters

Sweet potato flan with onion chutney.

Vegetable-stuffed aubergine.

Scrambled mushrooms and courgette.

Mushrooms with cheese cream.

Soup

*Roasted pumpkin cream with toasted almonds
and chives.*

Sorbet

Green apple sorbet.

Main Course

Stir-fried pasta with vegetables and soy sauce.

Dessert

Cheesecake.

Wines

White wine: Finca del Mar (Verdejo).

Rosé: Marco Real Rosé.

Rosé: Malvarrosa.

Red wine: Ederra DO Rioja.

Cava Gran Bach Brut.

NAVIDAD

MENÚ

Especial vegetariano

Entrantes

Flan de boniato con chutney de cebolla.

Berenjena rellena de verdura.

Revuelto de setas y calabacín.

Champiñones con crema de queso.

Sopa

*Crema de calabaza asada con almendras tostadas
y cebollino.*

Sorbete

Sorbete de manzana verde.

Plato principal

Pasta salteada con verduritas y soja.

Postre

Tarta de queso.

Bodega

Vino blanco Finca del Mar (Verdejo).

Vino rosado Marco Real Rosé.

Vino rosado Malvarrosa.

Vino tinto Ederra DO Rioja.

Cava Gran Bach Brut.

NOCHEVIEJA

MENÚ

VILLA
DEL MAR
HOTEL
★★★★

Cóctel de bienvenida

*Surtido de ibéricos.
Krustykrok de gamba roja.
Tosta de lacón.
Croqueta de rabo de toro.
Brocheta de caprese y pesto.
Surtido de canapés.*

Entrantes

*Pan de cristal con tomate y allioli.
Tabla de quesos y jamón ibérico.
Langostinos y cigalas cocidas.
Pulpo a la brasa con parmentier y chimichurri.
Piruleta de codorniz.
Chupito de ajoarriero con huevas de trucha, boletus
y aceite de perejil.
Steak tartar de solomillo de ternera.*

Sopa

Crema de espárragos verdes, crujiente de jamón ibérico y crutons.

Sorbete

Sorbete de mojito y hierbabuena.

Plato principal (a elegir)

*Carrillera de ternera a baja temperatura en su jugo con
parmentier de patata y champiñones.
Corvina al horno en salsa de langostinos con puré de
patata y chirimía.*

Postre

Lingote de crème brûlée y albaricoque.

Bodega

<i>Vino blanco Finca del Mar (Verdejo)</i>	<i>Vino tinto Ederra DO Rioja</i>
<i>Vino rosado Marco Real Rosé</i>	<i>Cava Gran Bach Brut</i>
<i>Vino rosado Malvarrosa</i>	

NEW YEAR'S EVE

MENU

VILLA
DEL MAR
HOTEL
★★★★

Welcome Cocktail

Assortment of Ibérico cold cuts.

Red prawn krustykrok.

Lacón toast.

Oxtail croquette.

Caprese skewer with pesto.

Assorted canapés.

Starters

"Pan de cristal" with tomato and allioli.

Cheese and Ibérico ham board.

Boiled prawns and Norway lobsters.

Grilled octopus with potato parmentier and chimichurri.

Quail lollipop.

*Ajomari shooter with trout roe, porcini mushrooms
and parsley oil.*

Beef tenderloin steak tartare.

Soup

Green asparagus cream with crispy Ibérico ham and croutons.

Sorbet

Mojito and mint sorbet.

Main Course (choose one)

*Slow-cooked beef cheek in its jus with potato parmentier
and mushrooms.*

*Baked corvina in prawn sauce with potato and
parsnip purée.*

Dessert

Crème brûlée and apricot bar.

Wines

White wine: Finca del Mar (Verdejo)

Rosé: Marco Real Rosé

Rosé: Malvarrosa

Red wine: Ederra DO Rioja

Cava Gran Bach Brut

NOCHEVIEJA

MENÚ NIÑOS

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico.

Mini pizzas.

Mini quiche.

Anillas de calamar a la romana.

Sopa

Crema de espárragos.

Sorbete

Sorbete de mandarina.

Plato principal

*Escalopines de lomo con
patatas panaderas.*

Postre

*Lingote de creme brulee y
albaricoque.*

NEW YEAR'S EVE

CHILDREN'S MENU

Starters

Iberian ham croquettes.

Mini pizzas.

Mini quiche.

Roman-style calamari rings.

Soup

Asparagus cream soup.

Sorbet

Mandarin sorbet.

Main Course

*Pork loin escalopes with patatas panaderas
(Spanish-style slow-roasted potatoes).*

Dessert

*Apricot & crème
brûlée bar.*

NEW YEAR'S EVE

MENU

Vegetarian Special

Starters

Sweet potato flan with onion chutney.

Vegetable tempura.

Vegetable samosa.

Crêpe filled with mushrooms and cheese.

Soup

Green asparagus cream with croutons.

Sorbet

Mojito and mint sorbet.

Main Course

Vegetable scramble with pilaf rice.

Dessert

Crème brûlée and apricot bar.

Wines

White wine: Finca del Mar (Verdejo).

Rosé: Marco Real Rosé.

Rosé: Malvarrosa.

Red wine: Ederra DO Rioja.

Cava Gran Bach Brut.

NOCHEVIEJA

MENÚ

Especial vegetariano

Entrantes

Flan de boniato y chutney de cebolla.

Verdura en tempura.

Samosa de verdura.

Crepe relleno de champiñón y queso.

Sopa

Crema de espárragos verdes y crutons.

Sorbete

Sorbete de mojito y hierbabuena.

Plato principal

Revuelto de verduras con arroz pilaf.

Destre

Lingote de crème brûlée y albaricoque.

Bodega

Vino blanco Finca del Mar (Verdejo).

Vino rosado Marco Real Rosé.

Vino rosado Malvarrosa.

Vino tinto Ederra DO Rioja.

Cava Gran Bach Brut.