

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 lumpo
- Langostinos y cigalas cocidas con salsa rosa y mayonesa con lima
- Mousse de foie con compota de mango y jamón de pato
- Bandera de secreto marinado
- Pulpo asado con patata rota y panceta con salmorejo
- Piruleta de cordero crujiente
- Krusticrock de gamba roja con puré de piquillo
- Muslito de codorniz bardado con miel

PRIMER PLATO

- Caldo dorado de ave
- Crema de calabaza asada con mozzarella con 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 cochinitillo confitado y tostado con puré de manzana
- Pintada de ave rellena de dátiles
- Lomito de solomillo de cerdo con boletus y trufa
- Taco de bacalao a baja temperatura con fondo de pimientos rojos
- Lubina asada sobre lecho de vegetales y vinagreta de frutos secos
- Taco de salmón con ligera salsa de eneldo

POSTRE

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

Magic
CHRISTMAS
Robin Hood

NEW YEAR'S EVE MENU

STARTERS

Selection of Gourmet Cheeses

Cured pork loin

Iberian cured ham served with glass toast and tomato

Smoked salmon and lumpfish roe with creamy sauce

Cooked prawns and langoustines with pink sauce and lime mayonnaise

Foie mousse with mango and duck ham compote

Marinated "secreto" skewer

Roast octopus with broken potato and bacon with salmorejo

Crispy lamb lollipop

Krusticrock of red prawns with piquillo puree

Honey-baked quail leg

FIRST COURSE

Golden poultry broth

Cream of roasted pumpkin cream with mozzarella and truffle oil

Black rum mojito sorbet

Horchata sorbet with a touch of cinnamon (non-alcoholic)

MAIN COURSE

Grilled veal medallions with foie and P.X. sauce

Terrine of suckling pig confit and toast with apple puree

Poultry guinea fowl stuffed with dates

Pork sirloin steak with boletus and truffles

Low-temperature cod taco on a bed of red peppers

Grilled sea bass on a bed of vegetables and dried fruits vinaigrette

Salmon taco with light dill sauce

DESSERT

Chocolate fountain with assorted sweets

Seasonal cut fruit

Christmas logs

Wide variety of Christmas pastries