

Menú Fin de Año

2025

New Year's Eve Menu

Menü zum Jahresende

Cocktail de bienvenida con su aperitivo

ENTRANTE

Rollitos de manzana con rulo de cabra
servido con pera confitada
con toque a canela

CREMA

Crema de zucchini con yogurt,
gambas y brotes de cilantro

PESCADO

Lomo de medregal a la brasa
con salsa de limón y albahaca
servido con verduras de temporada

— Sorbete de limón —

CARNE

Carrilleras de ternera al vino tinto
con puré de coliflor y setas

POSTRE

Tiramisú de turrón
con virutas de chocolate y pistacho

VINOS Y CAVA/ WINES AND CAVA WEINE UND SEKT

Laxas, Albariño - Rías Baixas
Vigía de la Atalaya - Almansa
Cava Gran Gesta

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

LUCKY GRAPES AND PARTY FAVORS

GLÜCKSTRAUBEN UND PARTYZUBEHÖR

Precio Menú
Price Menu / Preis Menü

89,90 €
por persona
per person / pro Person

Welcome cocktail and appetizer

STARTER

Apple rolls with goat's cheese
served with candied pear and a hint of cinnamon

CREAM

Cream of courgette soup with yoghurt,
prawns and coriander sprouts

FISH

Grilled amberjack fillet with lemon
and basil sauce served with seasonal vegetables

— Lemon sherbet —

MEAT

Beef cheeks in red wine
with cauliflower purée and mushrooms

DESSERT

Nougat tiramisu
with chocolate shavings and pistachios

Begrüßungscocktail und Vorspeise

VORSPEISE

Apfelröllchen mit Ziegenkäse, serviert
mit kandierter Birne und einem Hauch von Zimt

CREME

Zucchinicreme mit Joghurt,
Garnelen und Koriander Keimen

FISCH

Gegrilltes Medregal-Filet mit Zitronen-Basilikum-Sauce,
serviert mit Gemüse der Saison

— Zitronen sorbett —

FLEISCH

Kalbsbäckchen in Rotwein
mit Blumenkohlpuée und Pilzen

DESSERT

Tiramisu mit Nougat,
Schokoladenraspeln und Pistazien

RESERVAS



MIRADOR 922 34 08 75
SAN PEDRO



OASIS 822 04 22 63