



LIVE
MUSIC

New Years Eve Menu Cena Noche Vieja

Amous Bouche

Toast with Foie Gras on Caramelized Apple and Crushed Fried Almonds & Maple Syrup
Tostada con Foie Gras sobre Manzana Caramelizada y Almendras Fritas Trituradas y Sirope de Arce

First Act

Primer Acto

The Grand Seafood Platter*

Prawns, King Prawns, Mussels with Citric Pipirrana, Bolus, Razor Clams with Marinade

La Gran Mariscada*

Gambas, Gambones, Mejillones con Pipirrana Cítrica, Bolos, Navajas con Escabeche

Second Act

Segundo Acto

Mediterranean Soup

Sopa Mediterranea

Third Act

Tercer Acto

CHOICE OF DISH - PLATO A ELEGIR

Teriyaki Salmon on a bed of Broccoli Puree

Salmón Teriyaki sobre Puré de Brocoli

American Angus Rib with Grilled Heart Lettuce and Mushroom Duxelle

Costilla Americana Angus con Cogollo a la plancha y Duxelle de Champiñón

Lobster Thermidor accompanied by Green Salad

Bogavante Thermidor acompañado de Ensalada Verde

Duck Confit on a bed of Vegetables, bathed with Tropical Sauce

Confit de Pato sobre cama de Vegetales, bañado con Salsa Tropical

FINAL ACT BEFORE THE CHIMES

ULTIMO ACTO ANTES DE LA CAMPANAS

Selection of PiCu Favourites

Selección de postres PiCu

+

Party Bag, Grapes and Champagne for the Toast

Cotillón, Uvas y Champagne para el Brindis

Open bar until 00hrs of

Water, Wine, Beer & Refreshments

Barra libre durante la cena hasta las 00hs de

Agua, Vino, Cerveza & Refrescos

RESERVATIONS:

+34 605 145 485

*Please advise if you are vegetarian or allergic to seafood.

180€

Cena Noche Vieja New Years Eve Menu

EL Gaucho *de Baróns*
Argentinian Grill

Entrantes Buffet - Buffet Starters

Chupitos de crema de bogavante templada
Warm lobster soup shots

Gambones cocidos en su punto de sal
Perfectly salted cooked King prawns

Ensaladilla rusa
Russian Salad

“Vitel toné”
Vitello tonnato

Selección de ibéricos
Selection of Iberian Meats

Selección de quesos - Selection of cheeses
Payoyo, pajarete, pimentón, cabra al romero, manchego, viejo de vaca
Payoyo, pajarete, paprika, goat, manchego, mature cow

Tosta de anchoa Cantábrico con mermelada de tomate
Cantabrian anchovies on toast with a tomato marmalade

Tosta de foie con arándanos
Toast with foie and cranberries

Segundos a elegir - Mains to choose from

Solomillo Black Angus a la brasa de carbón de encina con salsa a elegir
Charcoal grilled Black Angus sirloin steak with sauce to choose from

Merluza de pincho en salsa verde
Skewered hake in green sauce

Postre

Bufet surtido goloso
Assorted dessert buffet

Bodega - Cellar

Rioja, Ribera del Duero, Verdejo, Chardonnay, Cava,
Cerveza - beer; refrescos - soft drinks; agua- water

Uvas de la Suerte
Lucky Grapes at Midnight

RESERVATIONS:

+34 685 45 96 97

**LIVE
MUSIC**

180€

lalala

PUERTO BANÚS

New Years Eve Menu Cena Noche Vieja

Amous Bouche

Mini Selection of Cheese
Mini Selección de Quesos

Aperitif

Aperitivo
Pumpkin Soup
Crema de Calabaza

Starters to Share

Entrantes a Compartir

Tomato Bruschetta
Bruschetta de tomate

Foie Gras with Carmelized Apple
Foie Gras con Manzana Confitada

Steak Tartare Brioche
Brioche de Steak Tartar

Lobster Seafood Salad
Salpicón de Bogavantes

Mains to Choose From

Principal a Elegir

Surf and Turf
Mar y Montaña

Meunière Sole
Lenguado a la Meunière

Dessert

Postre

Dessert Selection including
Tiramisu, Chocolate Brownie and Ice-cream
Selección de postres
Tiramisú, brownie chocolate, helado

Party Bag, Grapes and Champagne for the Toast
Cotillón, Uvas y Champagne para el Brindis

Open bar until 00hrs of
Water, Wine, Beer & Refreshments
Barra libre durante la cena hasta las 00hs de
Agua, Vino, Cerveza & Refrescos

LIVE
MUSIC

RESERVATIONS:
+34 640 377 646

180€