



FELIZ NAVIDAD!

### **BODEGA / CELLAR**

Vino Tinto Viña Real Plata, Reserva  
Vino Blanco Emina, Matarromera  
Café & Té / Dulces Navideños  
Champagne GH Mumm Cordon Rouge

Precio del Menú:  
150€ IVA incl.

### **Aperitivos a compartir/ Amuse bouche to share**

Gambones crujientes en almendras con salsa de yogurt

*Almond based crunchy shrimp with yogurt dipping*

Croquetas de boletus

*Mushroom croquettes*

Tataki de atún con soja de cítricos y brotes de puerro

*Tuna tataki with citric soy sauce and leek sprouts*

Bombón de Foie en tosta con chutney de mango

*Fresh foie toast with mango chutney*

Cucharita de Pulpo con crema de patata ahumada

*Octopus bites with smoked potato cream*

Tartaleta de Idiazábal ahumado y arrope de tomate

*Smoked Idiazábal cheese tartlet with tomato compote*

\*\*\*\*\*

Crema de Marisco con panceta ibérica

*Seafood cream soup with iberico bacon*

Rodaballo al horno con verduras y bisqué de mariscos

*Oven-grilled Turbot with veggies and seafood bisquet*

Solomillo de buey sobre crema de piquillos y corona de patatas

*Beef tenderloin with piquillo pepper cream sauce and potato tatin*

\*\*\*\*\*

Tronco navideño con helado de crema tostada

*Christmas yule log cake with custard ice-cream*

\*\*\*\*\*

Cotillón y barra libre

*Party kit and Open-Bar*

Discoteca y Música en directo

*DJ and Live Music*

## **Gala Fin de Año 2015**

**Hotel Golf Almerimar**



**Chef Javier Pérez Leza**



**RESERVAS**  
golfalmerimar@arhoteles.com  
950.49.70.50