



Cena de Gala de Fin de Año

31 de Diciembre de 2024

Cocktail de Bienvenida

Cortador de jamón ibérico de Guijuelo

Rocas de Parmigiano Reggiano

Tronquitos de cobre con sabor a hongos del momento

Atún en infusión de semillas y cacahuetes garrapiñados

Bloody Mary de zanahoria on the rocks terminado con escalopes de vieiras

Pastela de cerdo ibérico confitado con pulpa de cerezas amarena

Buñuelos de brioche al brandy con foie y ciruelas

Menú

Cigalas picadas sobre arroz con leche salado
acompañado de néctar de sus cabezas, servido con pan de algas

Crema de colmenillas sobre cappuccino de verduras

Taco de bacalao envuelto en lechuga de mar, infusión de bonito ahumado,
fruta de la pasión y bombón de marisco

Lomo de ternera blanca con toffee de cebollas, profiterol de setas al vino
sobre base de remolacha, acompañado de tostada de pan blanco a la leña

Brownie de turrón con cremoso de cacao,
sorbete de pera Williams y su infusión perfumada

Bodega

Roger Goulart Rosé Millesimé (Cava)

Laus Chardonnay Garnacha (Somontano)

Viña Herminia Reserva 2017 (Rioja)





Cena de Gala de Fin de Año

31 de Diciembre de 2024

Recena

Migas del pastor con huevos fritos

Mini croissants con surtido ibérico

Chocolate a la taza con churros

CENA DE GALA + ALOJAMIENTO* + BRUNCH

01/01/2025: DESDE 310€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

*Alojamiento en habitación doble compartida

*Consulte condiciones y tarifas para niños

Hora de inicio del cocktail: 20.00h

Cocktail amenizado con música de piano (45 min)

Las doce uvas de la suerte

Cotillón, barra libre y música DJ

Buffet brunch 01/01/2025 desde las 08.00h hasta las 15.00h con música de jazz en vivo

Late check out hasta las 14.00h

Código de vestimenta: etiqueta

RESERVAS

Tlf 952 922 000 (Ext. 1)

Whatsapp 683 285 081

Mail reservas@hotelesipv.com

A7, Km. 1018 (Junto al Castillo Sohail), 29640 FUENGIROLA (Málaga)

