

Puerto Blanco

Weihnachtsmenü 2023

Cava

Brot mit Dips und Snack

*Hummerbiskuitcreme mit Meerestoast
und Wasabi-Aioli.*

*Sautierte Jakobsmuschel mit Beurre Blanc,
Knoblauch, Schnittlauch und Parmesan.*

*Knusprige Rindfleischravioli mit cremige
Trüffelkartoffel und Pedro Ximenez.*

Exotisches Sorbet mit Kokosschaum.

Hirschfilet Pilze, Portwein und Wildfrüchte.

Weihnachtsdessert.

*Kaffee oder Aufguss.
Haselnuss-Profiterol*

Menü: 96 €



Silvestermenü 2023

Willkommen Aperitief.

*Brot mit Pomadebutter
„Amuse geuele“*

*Foie Gras in Texturen
Mandel, Weintrauben und Jalón Mistela*

*Orientalische „Consommé“.
Rebhuhn, Shitake, Ingwer und Zitronengras*

*Meeresfrüchte-Cannelloni.
Hummer, Jakobsmuschel und Garnele.*

Spezielles Sorbet.

*Chateaubriant
Artischocke, Steinpilz und Dauphine-Kartoffel.*

Dessert 2024.

Kaffee oder Té mit Süßigkeiten.

Wein- und Cava Arrangement.

Geöffnete Bar bis 03:00 Uhr.

Glücksweintrauben und Partygeschenke.

Live-Musik und Tanz.

All-Inclusive-Preis: 198 €
