

Puerto Blanco

Kerstmenu 2023

Cava

Brood met dips en snack

Kreeftenbisque
Zeetoast en wasabi aioli.

Gebakken Sint-jakobsschelp met Beurre Blanc,
knoflook, bieslook en Parmezaanse kaas.

Krokante rundvleesravioli met
truffelaardappelparmentier en Pedro Ximenez.

Exotische sorbet met kokosschuim.

Hertenlende met wilde champignons
Portwijn en Bos Vruchten.

Speciaal kerstdessert.

Koffie of infusie.
Hazelnoot Profiterol

Menu: € 96



Oudejaarsavondmenu 2023

Welkomstdrankje.

Brood met pommadeboter
"Amuse geuele"

Foie gras in texturen
Amandel, druiven en Jalón mistela

Oosterse "Consommé".
Patrijs, Shitake, gember en citroengras

Cannelloni met zeevruchten.
Kreeft, Sint-jakobsschelp en garnalen.

Speciale sorbet.

Chateaubriant
Artisjok, Boletus en Dauphine-aardappel.

Dessert 2024.

Koffie of infusie met petit four.

Wijn- en cava-arrangement.

Open bar tot 03:00 uur.

Geluksdruiven en "Cotillones".

Live muziek en dans.

All-inclusive: € 198

