



Menús Navidad

HOTEL PEZ ESPADA



Cena de las velas de Navidad

Cocktail de Bienvenida

- Blinis con Crema Fraiche y Caviar
- Tartar de Salchichón D.O. Málaga
- Esfera de Gorgonzola, Manzana Reineta y Pistachos
- Vasito de Foie y Frutos Rojos
- Mini Tenedor de Pastel de Cabracho

Entrante

- Crema de Chantarelas con Escamas de Jamón Ibérico & Aceite Trufado

Primer Plato

- Popieta de Lubina con Salsa de Carabineros y Tomates Confitados

Plato Principal

- Pavo Relleno con Gratén de Patata, Crema de Manzana y Salsa de Frutos Rojos

Postre

- Tronco de Navidad

Bodega

- Anec Mut 20 D.O.C. Penedés
- Ederra Tempranillo D.O.C. Rioja
- Cava Brut Nature
- Cerveza y refrescos

105€

Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Bodega incluida hasta servicio de postre.

Cena Gala Fin de Año

Cocktail de Bienvenida

- Tartar de Atún Rojo con Anacardos y Cremoso de Aguacate
- Rape Frito con Mayonesa de Lima
- Ferrero de Avellanas, Foie e Higos
- Ensaladilla de Gambas y Caviar de Erizo de Mar
- Chupito de Guayaba con Mousse de Queso de Cabra Malagueño

Entrante

- Crema de Calabaza Trufada con Perlas de AOVE

Primer Plato

- Lomo de Bacalao Skrei con Pilpil de Calamares y Espárragos Verdes

Plato Principal

- Solomillo de Ternera Asado con Salsa de Foie, Boletus y Parmentier de Boniato

Postre

- Bavaoise de Ferrero Roche y Turrón

Bodega

- Anec Mut Ecológico D.O. Penedés
- Ederra Tempranillo D.O.C. Rioja
- Cava Brut Nature
- Cerveza y refrescos
- 1 Combinado por persona (primeras marcas)

120€

Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Bodega incluida hasta servicio de postre.



Animación

Nochebuena – 24 de Diciembre

18:00 h – Cóctel de Navidad & Pianista

21:00 h - Música en vivo

Navidad – 25 de Diciembre

20:00 h – Desfile de Navidad

22:00 h - Show de Navidad

Fin de Año – 31 de Diciembre

11:30 h – Pide un deseo

21:00 h – Música en vivo

00:00 h a 03:00h - Celebración Año Nuevo





¡Feliz Navidad!

Merry Christmas!





Christmas Menu

PEZ ESPADA HOTEL



Christmas Candlelight Dinner

Welcome Cocktail

- Blinis with Crème Fraîche and Caviar
- Iberian Sausage D.O. Malaga Tartare
- Gorgonzola Sphere with Pippin apple and Pistachios
- Foie Gras and Red Berries Glass
- Mini Fork of Scorpionfish Cake

Starter

- Chanterelle Cream with Iberian Ham Flakes & Truffled Oil

First Course

- Sea Bass Paupiette with Shrimp Sauce and Confitted Tomatoes

Main Course

- Stuffed turkey with Potato Gratin, Apple Cream and Red Fruit Sauce

Dessert

- Yule Log

Winery

- Anec Mut 20 D.O.C. Penedés
- Ederra Tempranillo D.O.C. Rioja
- Cava Brut Nature
- Beer & soft dinks



105€

Prices with VAT included & valid except
in the case of typographical errors.
Wine cellar included up to dessert
service.

New Year's Eve Gala Dinner

Welcome Cocktail

- Red Tuna Tartare with Cashews and Creamy Avocado.
- Fried Monkfish with Lime Mayonnaise
- Hazelnuts, Foie Gras and Figs Ferrero
- Shrimp Salad with Sea Urchin Caviar
- Shot of Guava with Malaga Goat Cheese Mousse

Starter

- Truffled Pumpkin Cream with EVOO Pearls

First Course

- Skrei Cod Steak with Squid Pil-pil and Green Asparagus.

Main Course

- Roasted Beef Sirloin with Foie Gras Sauce, Boletus Mushrooms, and Sweet Potato Parmentier.

Dessert

- Ferrero Roche and Nougat Bavaroise

Winery

- Anec Mut Ecológico D.O. Penedés
- Ederra Tempranillo D.O.C. Rioja
- Cava Brut Nature
- Beers & soft drinks
- 1 mixed drink per person (branded)

120€

Prices with VAT included & valid except in the case of typographical errors. Wine cellar included up to dessert service.



Entertainment

Christmas Eve - 24th December

6.00 pm – Christmas Cocktail & Piano Player

9.00 pm – Live Music

Christmas Day – 25th December

8.00pm - Christmas Parade

10.00pm – Christmas Show

End of the Year – 31st December

11:30 am – Make a wish

9.00 pm – Live Music

12.00 am to 3.00 am - New Year's Celebration





¡Feliz Navidad!
Merry Christmas!

