



Menú
Fin de Año
2024



HOTELS
CÁDIZ BAHÍA





Aperitivos

- Jamón ibérico al corte**
- Surtido de quesos nacionales al corte**
- Ostiones en vivo**
- Selección de atún rojo en vivo**
- Regaña de Steak tartar**
- Hojaldre invertido con anchoa, boquerón y alboronia**
- Cebiche de corazón de buey con aguacate y fruta de la pasión**
- Mini brioche de cúrcuma con presa ibérica a baja temperatura**

Menú

- Ajo blanco de coco con mojama y sardina ahumada**
- Papillote de pargo al aove con micro verduras de invierno**
-
- Sorbete de Jägermeister**
-
- Solomillo Wellington con salsa de cítricos**
-
- La choco-esfera de la suerte**
- Uvas de Nochevieja**
- Delicias navideñas**

Bodega

- Aguas, refrescos, fino, cerveza**
- Vino blanco, Vino tinto**
- Cava**
- Café**



Opción Vegana

Aperitivos

- Tartar de tomate corazón de buey con aguacate y remolacha
- Tofu relleno de verduritas salteadas y perlas de aove
- Tabulé de mango y dátiles
- Cherry relleno de hummus trufado
- Bombón de aguacate y tomate seco

Menú

- Ajo blanco de coco y granada
- Guiso de seitán a la sidra con ciruelas y piñones
-
- Sorbete de Jägermeister
-
- Wellington vegano con salsa de cítricos
-
- Mousse de chocolate y aguacate
- Uvas de Nochevieja
- Delicias navideñas

Bodega

- Aguas, refrescos, fino, cerveza
- Vino blanco, Vino tinto
- Cava
- Café



Menú infantil

Croquetas

Calamares empanados

Fingers de pollo empanados

**Medallones de Solomillo de Ternera a la plancha
con patatas fritas**

•
Copa de Helado

Bebidas

Aguas y Refrescos

**Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.
Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales
(niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos)**