



lalala
PUERTO BANÚS

*Cheers
to a
New Year*



Starters

SEAFOOD SOUP

Traditional and comforting, with the taste of the sea in every spoonful.

CITRUS SALAD

Fresh greens with orange, pomegranate and goat's cheese.

PRAWN AND AVOCADO TIMBALE

Prawns with green apple, avocado and lamb's lettuce, topped with a light mango and passion fruit mayonnaise.

CHEESE AND HAM BOARD

Selection of artisan cheeses and cured ham.

Main Courses to choose one

BEEF ROSSINI WITH RED WINE SAUCE AND BABY POTATOES

Tender and juicy cut served with a red wine reduction and golden baby potatoes.

GLAZED SALMON WITH SOY AND HONEY

Served with confit vegetables and a touch of sesame.

PUMPKIN AND CARAMELISED ONION RISOTTO

Creamy and delicate, perfectly balanced between sweet and savoury.

Dessert selection

PISTACHIO TIRAMISU

A delicate and festive version of the Italian classic.

CHOCOLATE BROWNIE WITH BAILEYS

Rich and soft, with a hint of liqueur.

PAVLOVA WITH CREAM AND BERRIES

Light, crisp, and refreshing – the perfect way to end your meal.

Grapes & toast

*Live music, grapes, Moët & Chandon and party favours.
Open bar until midnight. Water, house wine, beer and soft drinks.*

180€

lalala
PUERTO BANÚS

Cheers
to a
New Year

Entrantes

SOPA DE MARISCOS

Tradicional y reconfortante, con el sabor del mar en cada cucharada.

ENSALADA CÍTRICA

Brotes frescos con naranja, granada y queso de cabra.

TIMBAL DE LANGOSTINOS

Langostinos con manzana verde, aguacate y canónigos, bañados en suave mayonesa de mango y fruta de la pasión.

TABLA DE QUESOS Y JAMÓN

Selección de quesos artesanales y jamón curado.

Platos principales a elegir

ROSSINI CON SALSA DE VINO Y PATATAS BABY

Corte tierno y jugoso, acompañado de una reducción de vino tinto y patatas doradas.

SALMÓN GLASEADO EN SOJA Y MIEL

Servido con verduras confitadas y un toque de sésamo.

RISOTTO DE CALABAZA Y CEBOLLA CARMELIZADA

Cremoso y delicado, con el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado.

Selección de postres

TIRAMISÚ DE PISTACHO

Versión delicada y festiva del clásico italiano.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON BAILEYS

Textura intensa y corazón suave, con un toque de licor.

PAVLOVA CON CREMA Y FRUTOS ROJOS

Ligera, crujiente y refrescante.

Uvas & brindis

*Música en vivo, uvas, Moët & Chandon y cotillón.
Barra libre hasta las 00:00. Agua, vino de la casa,
cerveza y refrescos.*

180€