



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€





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€

