



MENÚ NOCHEBUENA 2026

APERITIVO DE BIENVENIDA

Surtidos de Aperitivos del Chef
Selección especial de bocados artesanales de bienvenida.

Para compartir
Pan de pueblo al horno con tomate y alioli.

PRIMER PLATO

Festín silvestre con frutas exóticas,
jamón de pato, frutos secos garrapiñados y vinagreta de miel de caña.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Bacalao Wellington
sobre una suave cama de guisantes a la menta fresca.
o

Solomillo de Cerdo Ibérico en su Costra
*Con patata rissolé al aroma de romero y
reducción de Pedro Ximénez al cacao 70%.*

POSTRE

Banoffee con Turrón de Jijona
Acompañada de frutos rojos frescos.

BEBIDA

*Vino blanco, Musgo verdejo, D.O Rueda
Vino tinto, Conde San Cristobal, D.O Ribera del Duero
Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)
Agua, cerveza, refrescos y cafés.*

55€

PERSONA/IVA INCLUIDO

 **alannia**
Resorts





CHRISTMAS EVE MENU 2026

WELCOME APPETIZER

Chef's Assorted Appetizers
Special selection of artisan welcome bites.

To share
Oven-baked rustic village bread with tomato and alioli.

STARTER / FIRST COURSE

Wild Salad Feast with Exotic Fruits
Duck Ham, Caramelized Nuts, and Sugar Cane Honey Vinaigrette.

MAIN COURSE (to choose)

Cod Wellington
On a smooth bed of fresh mint peas.
o

Crusted Iberian Pork Tenderloin
*With rosemary-scented rissole potatoes and
a 70% cocoa Pedro Ximénez reduction.*

DESSERT

Jijona Nougat (Turrón) Banoffee
Served with fresh berries.

DRINKS

*White wine, Musgo Verdejo, D.O. Rueda
Red wine, Conde San Cristóbal, D.O. Ribera del Duero
Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)
Water, beer, soft drinks, and coffee.*

€55

PER PERSON / VAT INCLUDED



MENÚ NOCHEBUENA 2026

infantil

ENTRANTES

Bolita de ensaladilla con aritos de calamar a la romana.
Cestita de palomitas de pollo con salsita a la barbacoa.
Crep relleno de jamón york y queso.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con salsa ranchera y daditos de patatas.

POSTRE DE FIN DE AÑO

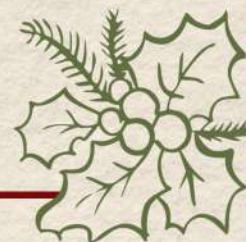
Mousse de chocolate con crujiente de oreo y tierra de galleta.

BEBIDAS

Agua, zumos y refrescos

32€

NIÑO/IVA INCLUIDO



children's CHRISTMAS EVE MENU

STARTERS

Russian salad ball with squid rings in a Roman style.
Basket of chicken pops with barbecue sauce.
Crepe stuffed with ham and cheese.

MAIN COURS

Pork sirloin with ranch sauce and potato diced.

DESSERTS

Chocolate mousse with Oreo crunchy and ground biscuit.

BEVERAGE

Water, juices and soft drinks

32€

CHILD/VAT INCLUDED