



# MENÚ NOCHEVIEJA 2026

## APERITIVO DEL CHEF

Creaciones exclusivas de autor para iniciar la Nochevieja.

Para compartir

*Pan de pueblo al horno con tomate y alioli.  
Embutidos.*

## ENTRANTE

**Ensalada Chèvre Chaud**

*Con rosa de salmón, picatostes, miel de romero y salsa de frutos rojos.*

**Umami de Tartar Marinero**

*En dos texturas al AOVE y cítricos seleccionados de la Región.*

## PLATO PRINCIPAL

**Lomo de Salmón Salvaje**

*Con teriyaki de yuzu suave y puré de zanahoria al comino y mantequilla.*

**Sorbete de Mandarina**

**Lingote de Carrillera de Ternera**

*Con parmentier ahumado al romero de boniato y salsa demi-glace de la rosu.*

## POSTRE DE FIN DE AÑO

**Tarta Ópera Clásica con Pistacho de Bronte**

*Exquisita combinación de café, chocolate y bizcocho gianduja.*

## BEBIDA

*Vino blanco, Pazo San Mauro, D.O Rías Baixas*

*Vino tinto Cillar de Silos Crianza,, D.O Ribera del Duero*

*Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)*

*Agua, cerveza, refrescos y cafés.*

*Cotillón y uva de la suerte.*

110€

PERSONA/IVA INCLUIDO



# NEW YEAR'S EVE MENU 2026

## CHEF'S APPETIZER

Exclusive signature creations to start New Year's Eve.

To share

*Oven-baked rustic village bread with tomato and alioli.  
Cured meats (Embutidos).*

## STARTERS

**Chèvre Chaud Salad**

*With salmon rose, croutons, rosemary honey, and red berry sauce.*

**Seafood Tartare Umami**

*In two textures with EVOO and selected regional citrus fruits.*

## MAIN COURSES

**Wild Salmon Loin**

*With soft yuzu teriyaki and cumin-butter carrot purée.*

**Mandarin Sorbet**

**Veal Cheek Ingot**

*With sweet potato smoked-rosemary parmentier and red wine demi-glace sauce.*

## NEW YEAR'S DESSERT

**Classic Opera Cake with Bronte Pistachio**

*Exquisite combination of coffee, chocolate, and gianduja sponge cake.*

## DRINKS

*White wine, Pazo San Mauro, D.O Rías Baixas  
Red wine, Cillar de Silos Crianza, D.O Ribera del Duero  
Cava Ondarre Brut Millennium, (Viura)  
Water, beer, soft drinks, and coffee.*

*Party favors (cotillón) and lucky grapes included.*

€110

PER PERSON / VAT INCLUDED

# MENÚ NOCHEVIEJA 2026

## *infantil*



### APERITIVO

Cucurucho de palitos de queso y bolitas de pollo crujientes sobre salsa de tomate.

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Vol-au-vent relleno de bechamel con tiritas de pechuga de pavo gratinado al horno con queso.

### PRINCIPAL (a elegir)

Suprema de pollo con patatas y salsa parmesana  
O  
Filete de merluza rebozada con verduras en tempura

### POSTRE

Coulant de chocolate sobre crema de frutos y crujiente explosivo.

### BEBIDAS

Agua, zumos y refrescos

42€

NIÑO/IVA INCLUIDO

 **alannia**  
Resorts



# NEW YEAR'S EVE MENU 2026

## *Kids*



### APPETIZER

Cone with cheese sticks and crispy chicken bites over tomato sauce.

### INDIVIDUAL STARTER

Vol-au-vent stuffed with béchamel and turkey breast strips, oven-gratinated with cheese.

### MAIN COURSE (to choose)

Chicken supreme with potatoes and parmesan sauce  
Or  
Battered hake fillet with tempura vegetables

### DESSERT

Chocolate coulant over red berry cream and popping candy.

### DRINKS

Water, juices, and soft drinks

€42

PER CHILD / VAT INCLUDED

 **alannia**  
Resorts

