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.

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.

99€

PERSONA/IVA INCLUIDO

alannia
Guardamar

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

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.

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.

€99

PER PERSON / VAT INCLUDED

alannia
Guardamar

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