



2026
MENU GALA FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE DINNER
SILVESTER-DINNER

APERITIVO GALA FIN DE AÑO

WELCOME RECEPTION · NEW YEAR'S EVE GALA | WILLKOMMENSEMPFANG | SILVESTERGALA

Galleta rellena de cremoso de salmón y huevo de arenque

. Savoury Biscuit with Creamy Salmon Filling and Herring Roe

. Herzhaftes Gebäck mit cremiger Lachsfüllung und Heringsrogen

PARA COMENZAR

ENTRANTES | STARTERS | VORSPEISEN

Sopa de mariscos

. Seafood soup

16.00 €

. Meeresfrüchtesuppe

Croquetas de cordero con mahonesa de ciruela y menta fresca

. Lamb Croquettes with Plum Mayonnaise and mint mayonnaise

17.00 €

. Lammkroketten mit

Pflaumen-minz-mayonnaise

Rollitos de queso frito con mermelada de calabaza

. Fried Cheese Rolls with Pumpkin Jam

19.00 €

. Frittierte Käseröllchen mit Kürbiskonfitüre

Zamburiña a la plancha con salsa de coco, jengibre y lima

. Grilled Queen Scallop with Coconut, Ginger and lime sauce

23.00 €

. Gebratene Kleine Jakobsmuschel mit Kokos-Ingwer-Sauce und limette

PRINCIPAL

PESCADOS | FISH | FISCHGERICHTE

Cherne con salsa de coral de vieira y puerros de papas al horno

. Wreckfish Fillet with Scallop Coral Sauce Oven-Roasted Potatoes and Leeks

32.00 €

. Wrackbarschfilet mit Jakobsmuschelrogen-Sauce, Ofenkartoffeln und Lauch

Lubina con salsa de azafrán y verduras salteadas

. Sea Bass with Saffron Sauce and Sautéed Vegetables

30.00 €

. Wolfsbarsch mit Safransauce und sautiertem Gemüse

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias

Check allergens or food intolerances

Siehe Allergene oder Lebensmittelunverträglichkeiten

Igic Incluido | Taxes included | Steuern inbegriffen

2026

PRINCIPAL

CARNES | MEAT | FLEISCHGERICHTE

Lingote de cerdo con salsa de *Vodka Caramel* con puré de papa trufado

29.00 €

- . Pork Ingot with Caramel Vodka Sauce and Truffled Mashed Potatoes
- . Schweinefleisch im Lingot-Stil mit Karamell-Wodka-Sauce und getrüffeltm Kartoffelpüree

Medallón de solomillo con salsa de setas y puré de zanahorias

32.00 €

- . Beef tenderloin medallion with mushroom sauce and carrot purée
- . Rinderfilet-medailon mit pilzsauce und karottenpüree

POSTRES

DESSERTS | NACHSPEISEN

Tarta de Palomitas

- . Popcorn cake
- . Popcorn-Torte

9.00 €

Tarta de queso y caramelo

- . Cheesecake with caramel sauce
- . Käsekuchen mit karamellsauce

10.00 €

Mousee de chocolate y caramelo salado

- . Chococolate mousse with salted caramel
- . Schokoladenmousse mit gesalzenem karamell

8.50 €

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias
Check allergens or food intolerances
Siehe Allergene oder Lebensmittelunverträglichkeiten

Igic Incluido | Taxes included | Steuern inbegriffen



2026

NUESTRA SELECCIÓN | SELECTION – 31 DECEMBER

VINOS | CAVAS | COCTAIL
WINE | CAVA | COCKTAILS

VINOS TINTO | Red wines

GARA – DO Lanzarote	34,00 €
YAIZA – DO Lanzarote	32,00 €
BELA – DO Ribera del Duero	29,00 €
VIÑA POMAL – DO Rioja	28,00 €
TINTO DE LA CASA	25,00 €

VINOS BLANCOS | White wines

YAIZA Seco o Semidulce DO Lanzarote	33,00 €
VEGA DE YUCO Seco DO Lanzarote	28,00 €
PRINCESA ICO Semidulce DO Lanzarote	28,00 €
PULPO – Albariño DO Rías Baixas	29,00 €
MARQUÉS DE CÁCERES DO Rioja	29,00 €
VIÑA DE SOL DO Cataluña	27,00 €
BLANCO DE LA CASA	26,00 €

VINOS ROSADOS | Rosé wines

YAIZA . DO Lanzarote	30,00 €
VEGA DE YUCO . DO Lanzarote	30,00 €
MARQUÉS DE CÁCERES Excellent . DO Rioja	27,00 €
ROSADO DE LA CASA	25,00 €

CAVAS | Sparkling Wines

ANNA CODORNIU	34,00 €
MOET CHAUDOU	82,00 €
PINOT NOIR (ROSADO)	30,00 €
PRINCESA FAYNA (Lanzarote)	37,00 €

COCTAIL | Cocktails

MOJITO	10,00 €
PIÑA COLADA	10,00 €
SEX ON THE BEACH	10,00 €
DAIQUIRÍ FRESA <i>Strawberry Daiquiri</i>	10,00 €



Igic Incluido | Taxes included | Steuern inbegriffen