MENÚ NOCHEVIEJA 2026

HOTEL ENVIA ALMERIA SPA & GOLF *****

APERITIVO

Brindis de bienvenida

Vol-au-vent de gala con tapenade y tomate confitado al tomillo

Saquito de wonton con corazón de espinaca

Canelón de berenjena gratinado con mozzarella al aire ibérico

ENTRANTE

Ensalada de langostinos templados con destellos de mango y granada, con suave vinagreta de piña "Del Monte"

PESCADO

Esturión al chardonnay con uvas, patatas doradas al aroma del estragón y apio braseado al sesgo

ENTRETIEMPO

Sorbete de Granny Smith con velo crujiente

CARNE

Pluma ibérica en cama de boniatos asados, con trio de pimientos crocantes y el toque de una salsa de Dijon al bourbon

POSTRE

Pasión de maracuyá con avellana garrapiñada y salsa de hierbabuena

Uvas de la suerte y dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco: **Melior de Matarromera - Verdejo** (D.O. Rueda)
Vino Tinto: **Protos crianza** (D.O. Ribera del Duero)
Cava: **Prima Vides de Codorniu** (D.O. Cava)

Agua, refresco o cerveza
Café e infusiones (bajo petición)

MENÚ INFANTIL NOCHEVIEJA 2026

ENTRANTES

Bocados festivos

Croquetas doradas de jamón

Cucuruchos de fingers de pollo crujiente

Mini burguers

Mini focaccias

PLATO PRINCIPAL

Medallones de cerdo al estilo "Picatta" con doradas patatas Noisette

SORBETE

Sorbete de Granny Smith con velo crujiente

POSTRE

Tarta de queso cremosa con frutos de bosque

Uvas de la suerte y dulces navideños

BEBIDAS

Agua o refresco

Actuación musical en vivo durante el cocktail, y **cotillón con barra libre** y Dj durante la velada

HUÉSPEDES: Adulto 160€ | Niño 75€
NO HUÉSPED: Adulto 185€ | 85€

**Niños hasta 12 años.*