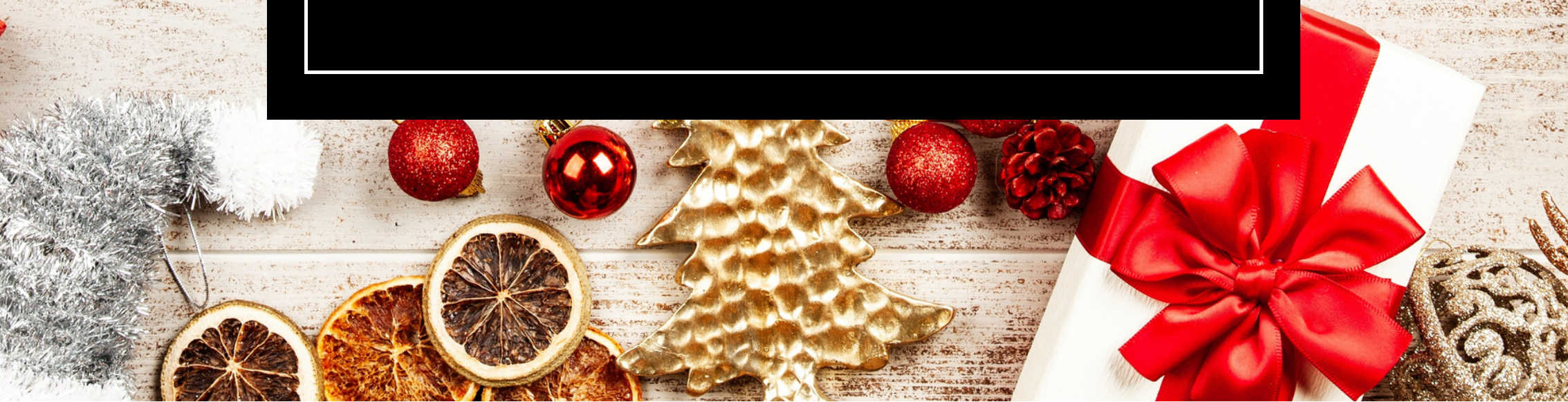


Merry
CHRISTMAS

by ONLY YOU HOTEL ATOCHA



New Year's Eve DINNER

31 DICIEMBRE.

21:00 a 23:30 hrs.

21:00 a 23:30 hrs.

Open bar 1:30 hrs.

225€ pax

Niños *Kids* 69€

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

VINO BLANCO WHITE WINE

Louro D.O. Valdeorras

VINO TINTO RED WINE

Luis Alegre Finca la Reñana D.O. Rioja

ESPUMOSO SPARKLING WINE

Veuve Clicquot AOC Champagne





Aperitivos

Ostra 'Rockefeller'

Foié micuit con esponjoso de tomillo y palomitas de quinoa
suflada

Tartar de buey y anguila en hueso de yuca

Langostino crujiente con albahaca y mayonesa de chile

Vieira, caramelo de curry rojo y limón

Croqueta de gallina y ají

Entrante

Carpaccio curado de bogavante y lubina, escabeche de
zanahoria, almendra y limón

Principal

Morrillo de atún glaseado con champiñón, coliflor y
aromáticos

Sorbete de manzana verde marinada, calvados y su espuma
con canela

Solomillo de buey con tempura de bimi, berenjena asada,
rescoldo de yuca y espuma de foié

Postre

Flor manchega crujiente con crema payoyo, albahaca, fresas y

helado de limón

Delicias navideñas

Uvas de la suerte



Appetizers

'Rockefeller' oyster

Foie micuit with thyme foam and sufflated quinoa popcorn

Beef and eel tartar on cassava bone

Crispy shrimps with basil and chili mayonnaise

Scallop, red curry caramel and lemon

Chicken and chili pepper croquette

Starter

Cured lobster and sea bass carpaccio, carrot in brine, almond and lemon

Mains

Glazed tuna with mushrooms, cauliflower and aromatic herbs

Marinated green apple sorbet, calvados and its foam with cinnamon

Beef sirloin with bimi tempura, roasted aubergine, cassava and foie foam

Desserts

Crunchy Manchego flower with payoyo cream, basil, strawberries and lemon ice cream

Christmas 'petit fours'

Lucky grapes

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

