

XMAS

with purpose

OnlyYOU
HOTELS

x

FUNDACION
prodis



Esta Navidad, nuestras ilustraciones nacen de la creatividad de personas con discapacidad intelectual gracias a la colaboración con Fundación PRODIS. Porque la magia está en las personas.
This Christmas, our illustrations are born from the creativity of people with intellectual disabilities thanks to our collaboration with Fundación PRODIS. Because the magic is in people.

MERCADO NAVIDEÑO

Familia

NEW YEAR'S EVE

DINNER MENU

31 DICIEMBRE

320€ por persona

320€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

Aperitivo de pie 20:00h

Standing appetizer 8 p.m.

Cena 21:00h

Dinner 9 p.m.

Barra libre 00.15h a 03.00h

Open bar from 12.15 a.m. to 3 a.m.

RECENA

Hummus de calabaza y crudités

Pumpkin hummus and crudités

Sándwiches variados

Assorted sandwiches

Tortilla de patatas

Spanish omelette

Pizza Margarita

Margherita Pizza

Croissant rellenos de jamón ibérico
y tomate seco

Croissant filled with acorn-fed
iberian ham and dried tomatoes

Mini hamburguesa Only YOU

Only YOU mini burgers

Churros

Spanish churros

MENU

APERITIVOS DEL CHEF CHEF'S APPETIZERS

Steak tartar de chuleta de vaca vieja madurada, trufa y caviar Osetra

Aged beef steak tartar with truffle and Osetra caviar

Quisquillas de Motril en escabeche de maíz

Motril shrimp in corn marinade

ENTRANTE STARTER

Moluscada 2.0 con carabinero curado en sal de algas

Our shellfish selection 2.0 with prawn cured in seaweed salt

PRINCIPALES MAIN COURSES

Lubina de Aquanaria con velouté de coco y curry suave, cuscús de coliflor y cremoso de apio

Aquanaria sea bass with coconut and mild curry velouté, cauliflower couscous and creamy celery

Solomillo vaca madurada Rossini con foie poêlé y parmentier de patata trufada

Rossini aged beef sirloin with poêlé foie and truffled potato parmentier

POSTRES DESSERTS

Tronco de Jijona y chocolate en texturas

Jijona and chocolate Glory

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Impromptu Sauvignon Blanc D.O.P. Utiel-Requena

VINO TINTO RED WINE Abadía Retuerta Selección Especial D.O.P. Ribera del Duero

CHAMPÁN CHAMPÁN Veuve Clicquot Brut Yellow Label

NEW YEAR'S EVE

VEGETARIAN DINNER MENU

31 DICIEMBRE

320€ por persona

320€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

Aperitivo de pie 20:00h

Standing appetizer 8 p.m.

Cena 21:00h

Dinner 9 p.m.

Barra libre 00.15h a 03.00h

Open bar from 12.15 a.m. to 3 a.m.

RECENA

Hummus de calabaza y crudités

Pumpkin hummus and crudité

Sándwiches variados

Assorted sandwiches

Tortilla de patatas

Spanish omelette

Pizza Margarita

Margherita Pizza

Churros

Spanish churros

MENU

APERITIVO DEL CHEF CHEF'S APPETIZER

Nigiri Vegetal

Vegetable nigiri

ENTRANTE STARTER

Tartar de tomate de temporada con licuado de hojas verdes de invierno

Seasonal tomato tartar with winter green leaf juice

PRINCIPALES MAIN COURSES

Consomé de calabaza asada con raviolis de hortalizas al vapor, pak choi y albóndigas vegetales

Roasted pumpkin consommé with steamed vegetable ravioli, pak choi and vegetable dumplings

Puerros y espárragos confitados en emulsión trufada, nube de parmesano y croutons

Leek and asparagus confit in truffle emulsion, parmesan foam and croutons

Wellington de duxelle de setas con espinacas baby, parmentier y jugo de champiñones

Mushroom duxelle wellington with baby spinach, parmentier and mushroom jus

POSTRES DESSERTS

Tronco de Jijona y chocolate en texturas

Jijona and chocolate Glory

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Impromptu Sauvignon Blanc D.O.P. Utiel-Requena

VINO TINTO RED WINE Abadía Retuerta Selección Especial D.O.P. Ribera del Duero

CHAMPÁN CHAMPÁN Veuve Clicquot Brut Yellow Label