



Reservas/Bookings:
guestrelations@doncarlosresort.com
(+34) 952 768 800

LIVE THE MAGIC
DONCARLOSRESORT.COM

MENÚ NOCHEBUENA

ENTRANTES

Langostinos al licor de guindas, jengibre y mejorana.

Croquetas de rabo de toro con mermelada de tomate Kumato.

Almendrado de foie al brandy.

PRIMERO

Canelones de natal trufados.

SEGUNDO (a elegir)

Solomillo de ternera hojaldrado con paté de setas de temporada y parmentier de castañas.

Rodaballo con salsa de lima sobre fondo cromado y flan de pimientos morrones.

POSTRE

Bûche de Noël by Don Carlos.

60€ / persona

(IVA incluido)

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntarnos por el menú.

CHRISTMAS EVE MENU

APPETISERS

Prawns in sour-cherry liqueur, ginger and marjoram.

Ox-tail croquettes with Kumato jam.

Foie gras and brandy almond pastry.

STARTER

Christmas truffle cannelloni.

MAIN (choice)

Sirloin in puff pastry with seasonal mushroom pâté and chestnut parmentier.

Turbot in lime sauce on a bed of vegetables with bell-pepper flan.

DESSERT

Christmas Log.

60€ / person

(IVA incluido)

Please if you have any intolerance or allergy do not hesitate to ask.