



**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.