



ALANDA

MARBELLA
HOTEL & WELLNESS

★★★★★

MENÚ DE NOCHEVIEJA / NEW YEAR'S EVE MENU

Entrante frío / Cold Starter

Tartar de atún rojo y ajoblanco de mango y maracuyá
Red tuna Tartare with mango & passion fruit ajoblanco

Entrante caliente / Hot Starter

Sopa de marisco
Seafood soup

1º Plato Principal / 1º Main Course

Popieta de lenguado, espárragos, puré de apio bola y salsa de hinojo
Sole popieta with asparagus, celeriac purée & fennel

Trou Normand

Sorbete de kalamansi, limón verde de México y mandarina de Sicilia y menta
Kalamansi sorbet with Mexican key lime, Sicilian mandarin & mint

2º Plato Principal / 2º Main Course

Solomillo de buey madurado con salsa de su propio jugo, crujiente de patata violeta y milhoja de verduras asadas
Dry-aged beef tenderloin in its own juice, crispy purple potatoe & roasted vegetable millefeuille

Postre / Dessert

Lingote pistacho: bizcocho de pistacho, mouse de pistacho, núcleo de mermelada de frambuesa con crujiente de pistachio
Pistachio sponge cake, pistachio mousse, raspberry jam core with pistachio crunch.

140 € por persona / per person