

MENU FIN DE AÑO

COCKTAIL DÖSS DE BIENVENIDA

APERITIVOS EN MESA

Canapé
Amuse Bouche

ENTRANTES

Carpaccio de Salmón ahumado escocés con hinojo,
ensalada de langosta y espárragos con aliño de limón

Velouté de espinacas y espárragos

SORBETE

Sorbete de mandarina

PRINCIPAL

Solomillo de ternera de angus asada, patatas fondant, chalotas y setas salvajes, tubérculos de invierno, esencia de estragón y Madeira

POSTRE

Trío de frutos rojos y tartaleta de vainilla, crema catalana de frambuesa y sorbete de moras

Café y Petit Fours

Recibimos el 2019 con Copa Loius Roederer Brut Premier A.O.C Champagne

BODEGA

Vino Blanco Cuvèe Latour Chardonnay 2015 A.O.C. Bourgogne

Vino Tinto Finca Valpiedra Reserva 2011 D.O. Ca Rioja

Uvas de la suerte, cotillón, música en directo de mano de Senza Catene,
Tributo Il Divo y Dj

220€ POR PERSONA (INCLUIDO IVA)

2019

31 DE DICIEMBRE

31st DECEMBER

...(50% DE DESCUENTO EN NIÑOS HASTA 12 AÑOS)
...(50% DISCOUNT CHILDREN UNDER 12 YEARS OF AGE)



RESERVAS / BOOKINGS

+34 952 000 772

www.dossmarbella.com

doss@dossmarbella.com

Artola Alta, 29604 Marbella

NEW YEARS EVE MENU

WELCOME DÖSS COCKTAIL

APPETIZERS

Canapé
Amuse Bouche

STARTERS

Carpaccio of smoked Scottish salmon fennel, lobster,
prawn and asparagus salad lemon dressing

Asparagus & spinach veloutè

SORBET

Tangerine sorbet

MAIN COURSE

Roast tournedos of angus beef, fondant potato, roast shallots,
wild mushrooms, winter root vegetables, tarragon and madeira essence

DESSERT

Red fruit assiette. Red fruit and vanilla tartelette,
raspberry cream catalán, blackcurrant sorbet

Coffee and Petit Fours

Glass of Champagne Louis Roederer Brut Premier to Welcome 2019

WINES

Vino Blanco Cuvèe Latour Chardonnay 2015 A.O.C. Bourgogne

Vino Tinto Finca Valpiedra Reserva 2011 D.O. Ca Rioja

Lucky grapes, party bag, live music with Senza Catene,
Il Divo Tribute and Dj included in the price of the menu

220€ PER PERSON (IVA INCLUDED)