



DATOS BANCARIOS / BANK DETAILS

Yanus Jano, SI

Iban: Iban Es73 21 00 8641 6402 001 2 71 94



Bic: Caixesbbxxx

POLITICA DE PAGO / PAYMENT POLICY

Al reservar se liquida la totalidad del importe.

When booking the full amount will be paid.



Reservas / Bookings: 0034 952 00 07 72 | www.dossmarbella.com |  



Menú fin de año

New years eve menu



CAFÉ Y PETIT FOURS / COFFEE AND PETIT FOURS

Recibimos el 2019 con Copa Loius Roederer Brut Premier A.O.C Champagne
Glass of Champagne Louis Roederer Brut Premier to Welcome 2019

BODEGA / WINES

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

Vino Tinto Finca Valpiedra Reserva 2011 D.O. Ca Rioja
Red Wine 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, incluido en el precio del menú
Lucky grapes, party bag, live music with Senza Catene, (Il Divo Tribute) and Dj included in the price of the menu

220 €

* por persona (iva incluido) / per person (iva included)

50% descuento para niños menores de 12 años / 50% discount for children under 12 years of age

Menú fin de año

New years eve menu

APERITIVOS EN MESA / APPETIZERS

Canapé
Amuse Bouche

ENTRANTES / STARTERS

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

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

Velouté de espinacas y espárragos
Asparagus & spinach velouté

SORBETE / SORBET

Sorbete de mandarina
Tangerine sorbet

PRINCIPAL / MAIN COURSE

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

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

POSTRE / DESSERT

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

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