dössa
MARBELLA

2020

NEW YEAR'S EVE

MENÚ NOCHEVIEJA

APERITIVO
APÉRITIF

Performances en columpios + Guille SAXOFONISTA

Swings Performances + Guille SAXOPHONE

DURANTE LA CENA
DURING DINNER

Actuación del Dúo JUDITH & LUCAS

con repertorio de música internacional */ duo with international music repertoire*

CAMPANADAS Y COTILLÓN
THE TWELVE STROKES OF MIDNIGHT AND NEW YEAR'S PARTY

SUZETTE BAND

Desde las 23:30 hasta el cierre, repertorio de música Soul & Funky

From 23:30 until closing, music repertoire Soul & Funky

VINOS & BODEGA
Wines and Drinks

Vino Blanco Barbutín Albariño D.O. Rías Baixas
Barbutín Albariño White Wine, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Asúa Crianza D.O. Rioja
Asúa Crianza Red Wine, D.O. Rioja

Agua mineral // *Mineral Water*

Café y Petit fours // *Coffee and Petits Fours*

Recibimos el 2020 con

Louis Roederer Brut Premier (Champagne)

Uvas de la Suerte y bolsa de Cotillón.

We shall ring in 2020 with
Louis Roederer Brut Premier Champagne, good-luck grapes
and party favour bags

Menú de Nochevieja

NEW YEAR'S EVE MENU

31 Diciembre · *31 December*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Roger Goulart Brut Coral Rosé // *Roger Goulart Coral Rosé Brut Cava*

APERITIVO · *APÉRITIF*
Ostra // *Oysters*
Tataki de atún // *Tuna Tataki*
Gamba rebozada con panko philadelphia y lima, salsa de mango
Panko-crusted prawns with philadelphia and lime, mango sauce
Causa de pulpo // *Octopus Causa*
Ensalada de bogavante // *Lobster Salad*

PRIMERO · *ENTRÉE*
Ravioli Nero di seppia con salmón,
cebolla y ciboulette, vieira y salsa americana
Ravioli with cuttlefish ink, salmon, onion and chives, scallops and sauce américaine

Granita manzana verde yuzu // *Green apple and yuzu granita*

SEGUNDO · *MAIN COURSE*
Solomillo de Ternera con salsa Gravy,
emulsión de patata y chirivía, salteado de guisantes y setas
Beff Tenderloin with gravy sauce, potato and parsnip purée, sautéed peas and mushrooms

POSTRE · *DESSERT*
Esfera de chocolate con leche y haba tonka,
bizcocho húmedo de chocolate, crujiente de avellana, salsa de grosellas y vino especiado
Milk chocolate and tonka bean sphere, moist chocolate cake, hazelnut crunch, redcurrant
and mulled wine sauce

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON

230 €

IVA INCLUIDO
Including VAT

50% descuento para niños
menores de 12 años

50% discount for children under12

+ INFO

Reservas / Bookings

+34 952 000 772

https://dossmarbella.com/nochevieja-marbella.php

https://dossmarbella.com/new-years-eve-marbella-en.php

Christmas Day
BRUNCH

25 DICIEMBRE
25th DECEMBER

Disfrute de un Día de Navidad muy especial con su familia en döss
Enjoy a very special Christmas Day with your family at döss

New Year's day
BRUNCH

1 ENERO
1st JANUARY

Celebre en döss el día de Año Nuevo con nuestro brunch especial
Celebrate New Year's Day at döss with our special brunch

MENÚ de GRUPOS

group menu

döss
MARBELLA

+34 952 000 772
+34 617 535 463

doss@dossmarbella.com
www.dossmarbella.com

Artola Alta · 29604 Marbella, Spain