

NEW YEARS PARTY!

MENÚ OPCIÓN 1

Amuse Bouche

—

Crepa Cacao de Mousse de salmón y chile

—

Costal de cangrejo y col verde, crema de arándanos, Huevo de Salmon, ensalada de lechugas orgánicas, vinagreta de higo

o

Gambas jumbo, envueltas en jamón serrano, espinacas baby, arándanos, vinagreta de guajillo

—

Filete de Huachinango, canelón de berenjena y ricota de aceituna, salsa virgen

o

Confit de Pato y Chicharrón de filete de Res, en hierbas acompañado de puré de chícharo al ajo, verduras baby del invierno

—

Esfera de Selva Negra con cerezas al Cognac

o

Mousse de aguacate y biscuit de Axiote

—

Incluye una copa de Champagne Moet Et Chandon Brut

Cotillones

Música en vivo durante la cena

Concierto en Rooftop por la banda Mama Lounge y Pura Vida

PRECIO POR PERSONA \$195 USD

HOTEL EL GANZO

NEW YEARS PARTY!

MENÚ OPCIÓN 2

Amuse Bouche

—

Tratar de Quínoa con Musse de aguacate

o

Ensalada de lechugas mixtas con peras al vino tinto y semillas caramelizadas

—

Porto Bello relleno a la Florentina

o

Lasagna vegetariana acompañada, pesto de pimiento amarillo y piñones rosados

—

Carrusel de Frutos, sorbete de fruta de la Pasión

—

Incluye una copa de Champagne Moet Et Chandon Brut

Cotillones

Música en vivo durante la cena

Concierto en Rooftop por la banda Mama Lounge y Pura Vida

PRECIO POR PERSONA \$195 USD

HOTEL EL GANZO

NEW YEARS PARTY!

MENU OPTION 1

Amuse Bouche

—

Cocoa Crepe, Salmon and Chilli Pepper mousse

—

Green cauliflower and crab dumpling, cream of cranberry, salmon roe,
organic mixed green salad and fig vinaigrette

or

Jumbo shrimp, wrapped in Iberian cured ham, baby spinach, cranberries
and Guajillo vinaigrette

—

Fillet of red snapper eggplant, Ricotta cheese and black olives canelone,
virgin sauce

or

Duck confit and beef fillet cracklings on fine herbs, puree of pea and
garlic, winter baby vegetables

—

Black Forest cake, Cognac - Maraschino Cherries

or

Avocado Mousse and Axiote biscuit

—

Includes a Glass of Moet et Chandon Brut Champagne

New Year's Eve party supplies

Live Music during dinner

Live concert on the Rooftop with Mama Lounge & Pura Vida

PRICE PER PERSON \$195 USD

HOTEL EL GANZO

NEW YEARS PARTY!

MENU OPTION 2

Amuse Bouche

—

Quinoa tartar and Avocado Mousse

or

Mixed Green salad, Pear in red wine reduction sauce, caramelized seeds

—

Portobello Mushroom Florentina Style

or

Vegetarian Lasagna, Yellow Bell Pepper and Pine nut Pesto sauce

—

Carousel of assorted fruit, Passion fruit sorbet

—

Includes a Glass of Moet et Chandon Brut Champagne

New Year's Eve party supplies

Live Music during dinner

Live concert on the Rooftop with Mama Lounge & Pura Vida

PRICE PER PERSON \$195 USD

HOTEL EL GANZO