31
DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2026

HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden
★★★★★ GL

A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

MENÚ DE FIN DE AÑO

Foie gras
con naranja amarga

◆◆◆

Vieira, caviar Osetra
y mantequilla francesa al limón

◆◆◆

Sopa "Lady Curzon"

◆◆◆

Rape alangostado, papa rustida,
chalota confitada y salsa holandesa

◆◆◆

Sorbete de limón al vodka

◆◆◆

Solomillo de vaca madurada,
boletus edulis , papa sedosa, salsa Périgord y trufa negra

◆◆◆

Pera al estilo Barolo,
chantilly y especias de invierno

NEW YEAR'S EVE MENU

Foie gras
with bitter orange

◆◆◆

Scallop, Osetra caviar
and French lemon butter

◆◆◆

'Lady Curzon' soup

◆◆◆

Monkfish cooked with lobster, roasted potato,
caramelised shallots and hollandaise sauce

◆◆◆

Vodka lemon sorbet

◆◆◆

Matured beef fillet, porcini mushrooms,
silken potato, Périgord sauce and black truffle

◆◆◆

Barolo-style pear,
whipped cream and a winter speciality

SILVESTERMENÜ

Foie gras
mit Bitterorange

◆◆◆

Jakobsmuschel, Osetra-Kaviar
und französische Zitronenbutter

◆◆◆

Suppe „Lady Curzon"

◆◆◆

Seeteufel mit Hummer, geröstete Kartoffeln,
kandierte Schalotten und Hollandaise-Sauce

◆◆◆

Zitronensorbet mit Wodka

◆◆◆

Reifes Rinderfilet, Steinpilze,
Seidenkartoffeln, Périgord-Sauce und schwarzer Trüffel

◆◆◆

Birne nach Barolo-Art,
Schlagsahne und Winter-Special

VINOS · WINE · WEIN

Vino dulce / Sweet wine / Süßer Wein:
Royal Tokaji Late Harvest - D.O. Tokaj – Hungría

◆◆◆

Vino blanco / White wine / Weißwein:
Finca La Colina. Souvignon Blanc - D.O. Rueda

◆◆◆

Vino tinto / Red wine / Rotwein:
Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo
Garnacha, Mazuelo, Graciano - D.O. Rioja

◆◆◆

Taittinger Brut Reserva Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier - D.O. Champagne

MENÚ · MENU · MENÜ