



Chères clientes, chers clients,
Nous vous présentons ci-dessous une sélection unique et variée pour garantir le succès de votre célébration.

N'hésitez pas à nous demander de l'aide si vous souhaitez élaborer un menu à votre convenance. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Tous les professionnels de l'hôtel Aurea Washington Irving seront à votre disposition pour que vous puissiez profiter de cette journée spéciale.

Sincères salutations,

Si vous êtes intéressé, si vous avez des questions ou si vous souhaitez que nous élaborions un menu sur mesure, n'hésitez pas à nous contacter à :

E-mail: reservas@aureawashingtonirving.com

Téléphone: (+34) 958 21 71 10



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL 2023

Coupe de cava de bienvenue

Freixenet Elyssia Brut

Apéritif

Poireau confit façon « calçot » et sa sauce romesco
Ocnos Chardonnay

Entrée

Parmentier aux champignons, œuf fermier et voile de mojama de Barbate (salaïson
de filet de thon)
Manzanilla Lustau

Premie plat

Bar bardé avec jambon ibérique et panais accompagné de son jus
Vin blanc Terras Gauda Albariño 2022

Second plat

Filet de bœuf mûré, pommes château et sauce café de Paris
Ramón Bilbao crianza 2019

Sorbet de mangue et menthe

Dessert

Gâteau au safran et glace à la vanille
Nougats et douceurs de Noël

150 € par personne



MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2023

Station

Caviar Rio Frio avec blinis
Vermouth rouge Lustau

Apéritif

Cannelloni de tartare de thon rouge à l'avocat
Vin blanc Perro Verde 2022

Entrée

Coquilles Saint-Jacques à la crème de moelle et à la truffe noire
Vin rouge Habla del Silencio

Premier plat

Turbot rôti avec demi-glace et artichauts confits
Vin blanc Terras Gauda Albariño 2022

Second plat

Épaule d'agneau de lait avec purée de châtaignes
Vin rouge Ramón Bilbao crianza 2019

Sorbet de fruits rouges au cava

Dessert

Lingot au chocolat
Nougats et douceurs de Noël

190 € par personne



MENU ENFANT

(RÉVEILLONS DE NOËL ET DU NOUVEL AN)

Entrées

Croquettes maison au jambon ibérique
Fromage semi-affiné
Mini-hamburger avec sauce Washington Irving

Premier plat

Crème de citrouille avec jambon ibérique et croûtons

Second plat

Filet de porc ibérique avec pommes de terre nature et sauce au fromage

Dessert

Éponge au chocolat noir avec soupe au chocolat blanc

Boisson incluse

49 € par personne

** Enfants jusqu'à 12 ans.*

