

Hotel
Puerta América

www.puertamericahotel.com

Reservas: navidad@puertamericahotel.com

Menú *Nochevieja*

— 2025/2026 —

TRILOGÍA DE APERITIVOS

Ostra marinada con granizado de lemon grass
Turrón de foie sobre pan de miel
Consomé vegetal ahumado y ensaimada crujiente con mantequilla tostada

ENTRANTES

Cigalas con caviar sobre crema de puerro y gelatina de oloroso

Canelón de pularda con bechamel de miso

PRINCIPAL

Rodaballo a la menier con berenjena china a baja temperatura y
esponjas de tomate

Sorbete de frambuesa y cava

Cordero deshuesado con crema de coliflor tostada y mini zanahorias encurtidas

POSTRES

Mousse de almendra, crujiente de gíanduja, cacao y crema de limón verde

Servicio de pan, café & infusiones, dulces navideños y uvas de la suerte

Vino blanco: Nora Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto: Parada de Atauta Magnum D.O. Ribera del Duero

Cava: Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O.

Precio por persona: **198€** (IVA incluido)

Le informamos que su mesa queda reservada a las 20h con su copa de bienvenida

Menu *New Year's Eve*

— 2025/2026 —

TRILOGY OF APPETIZERS

Marinated oyster with lemongrass sorbet
Foie nougat on spiced honey bread
Smoked vegetable consommé and crunchy ensaimada with browned butter

STARTERS

Langoustine with caviar over leek cream and "oloroso" sherry jelly

Poularde cannelloni with miso béchamel

MAIN COURSES

Turbot à la meunière with low-temperature cooked Chinese eggplant and tomato sponge

Raspberry sorbet with cava

Deboned lamb with roasted cauliflower cream and pickled baby carrots

DESSERTS

Almond mousse with crispy hazelnut chocolate, cocoa and lime cream

Bread service, coffee & infusion, Christmas sweets and lucky grapes

White wine: Nora Albariño, D.O. Rías Baixas
Red wine: Parada de Atauta Magnum D.O. Ribera del Duero
Cava: Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O.

Price per person: **198€** VAT included

Please be informed that your table has been reserved with a welcome drink at 08pm

Menü Vegetariano

— 2025/2026 —

TRILOGÍA DE APERITIVOS

Crujiente de tapioca con semiesfera de ajo blanco y tomate seco
Chupito de vichyssoise y trufa
Bocado de calabaza asada y pesto

ENTRANTES

Burrata inyectada con crema de berenjena asada y shitate

Ensalada de edamame, pepino especiado, tirabeque y aliño mozárabe

PRINCIPAL

Alcachofa rellena con boniato asado, sémola y aceite de albahaca

Sorbete de mandarina con toque de hierbabuena

Canelón relleno de cremoso de verduras, envuelto en calabacín con
suave salsa thai

POSTRES

Namelaka de chocolate y avellana con salsa de coco y mango

Servicio de pan, café & infusiones, dulces navideños y uvas de la suerte

Vino blanco: Nora Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto: Parada de Atauta Magnum D.O. Ribera del Duero

Cava: Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O.

Precio por persona: **198€** (IVA incluido)

Le informamos que su mesa queda reservada a las 20h con su copa de bienvenida

Menu *Vegetarian*

— 2025/2026 —

TRILOGY OF APPETIZERS

Crispy tapioca with white garlic and dried tomato semi-sphere
Vichyssoise with truffle served in a small glass
Roasted pumpkin and pesto canapé

STARTERS

Burrata cheese injected with roasted eggplant and shitake mushroom cream

Edamame salad with spiced cucumber, snow peas and Mozarabic dressing

MAIN COURSES

Artichoke stuffed with roasted sweet potato, semolina and basil oil

Tangerine sorbet with mint

Creamy vegetables cannelloni wrapped in zucchini with mild Thai sauce

DESSERTS

Namelaka Chocolate with hazelnut and coconut with mango sauce
Bread service, coffee & infusion, Christmas sweets and lucky grapes

White wine: Nora Albariño, D.O. Rías Baixas
Red wine: Parada de Atauta Magnum D.O. Ribera del Duero
Cava: Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O.

Price per person: **198€** VAT included
Please be informed that your table has been reserved with a welcome drink at 08pm

Menú Infantil

— 2025/2026 —

APERITIVO

Surtido de ibéricos, quesos, ensaladilla de cangrejo y
croquetas caseras cremosas de jamón

PRINCIPAL

Solomillitos de ternera con patatas fritas naturales

POSTRE

Pastel de chocolate con helado de turrón

Servicio de pan, dulces navideños y uvas de la suerte

Precio por niño/a hasta los 12 años: **99€** (IVA incluido)

Menu *Children's*

— 2025/2026 —

APPETIZER

Assortment of Iberian cured meats, cheeses, Russian salad with crab
and home made creamy ham croquettes

MAIN DISH

Beef sirloin steak with French fries

DESSERT

Chocolate cake with nougat ice cream

Bread service, Christmas sweets and lucky grapes

Price per child under 12 years: €99 (VAT included)



Fiesta *Nochevieja*

En nuestro Rooftop

Cotillón + Barra Libre

Hot dogs y Chocolate con churros

House DJ

Precio por persona:

Cena + Fiesta 248€

Solo Fiesta (Sin cena) 150€

Precios con IVA incluido

PROHIBIDA LA ENTRADA A MENORES DE 18 AÑOS
SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Política de cancelación:

Hasta el 23 de Diciembre devolución del 100%.

Hasta el 26 de Diciembre devolución del 50% del total.

Fuera de este plazo, no reembolsable.

Le informamos que su mesa queda reservada con
la copa de bienvenida a las 20:00h

www.puertamericahotel.com

Información: 917 445 400

Reservas: navidad@puertamericahotel.com

New Year's Eve Party

At our Rooftop

Cotillion + Open Bar
Hot dogs and Chocolate with churros
House DJ

Price per person

Dinner + Party 248€

Only Party (Without Dinner) 150€

Price with VAT included

NO ENTRY FOR CHILDREN UNDER 18 YEARS OLD
ADMISSION IS RESERVED

TERMS AND CONDITIONS

Cancellation policy:

Until 23rd December 100% refund.

Until Thursday 26th December 50%
refund of the total amount.

Outside this period, non-refundable.

Please note that your table is reserved
with the welcome drink at 8:00pm.

www.puertamerica hotel.com

Information: 917 445 400

Booking: navidad@puertamerica hotel.com