

Silvester im Coronado

Möchten Sie Silvester
in einer angenehmen Atmosphäre
mit netten, interessanten Leuten erleben?
Dann versäumen Sie es nicht,
sich rechtzeitig einen Platz zu reservieren.

Im Preis
enthalten sind
unser

großes Feuerwerk

„Uvas de la Suerte“
sowie ein Glas Cava
um Mitternacht.

Beginn ab 20:00 Uhr

14,50 € pro Person

Kinder bis 150 cm
sind herzlich eingeladen.



Menu - Fin de Año

Silvestermenü - New Year's Eve Menu

Cappuccino de Tomates

Sopa caliente de tomates frescos con espuma de albahaca

Cappuccino von kanarischen Tomaten heiß und köstlich mit Basilikum-Espuma

Soup of Canarian tomatoes topped with fresh basil and foamed milk

3.50

Crema de Langosta

Con coñac añejo y gambas

Langusten-Crème verfeinert mit altem Weinbrand, serviert mit Gambas

Lobster cream soup flavoured with vintage brandy and served with prawns

6.50

Ensalada mixta

Con ensaladas de la temporada y piñones tostados

Knackige Salate der Saison mit gerösteten Pinienkernen

Mixed salad of the season with toasted pine nuts

5.50

Tartar grueso de Salmón Gallego

Coronado con crema de lima, acompañado de ensalada, pan tostado y mantequilla

Tartar vom galizischen Wildlachs nappiert mit Limettencreme an Salatbouquet,

dazu Toast und Butter - Tartar of Galician salmon topped with lime cream, served

with salad, toast and butter

9.50

Langostinos à la Gran Duque d'Alba

Envueltos en Panceta Ibérica à la plancha sobre crema de langosta refinado

con Gran Duque d'Alba y acompañado de arroz - *Im Panceta-Ibérica-Mantel gegrillte*

Riesengarnelen auf einer mit Gran Duque d'Alba verfeinerten Langustencreme an

Reistimbäl - Grilled king prawns wrapped in Panceta Ibérica on a mirror of lobster

cream flavoured with Gran Duque d'Alba brandy and served with rice

15.50

Saltimbocca de Rape

Con salsa de mango y chili, la acompañamos con gratén de papas

Saltimbocca vom Seeteufel auf Mango-Chili-Sauce an Kartoffelgratin

Saltimbocca of monk-fish with mango chili sauce and potatoes au gratin

15.50

Solomillo de Cerdo al Guardabosque

Jugoso y sabroso con setas silvestres à la crema, verduras y papas salteadas

Saftiges Schweinefiletsteak auf Waldpilz-Sauce mit feinem Gemüse und Brat-

kartoffeln - Tenderloin of pork with mushrooms, vegetable and pan-fried potatoes

13.50

Filet Mignon

El corte más tierno y jugoso de añojo, con verduras finas, salsa de pimienta y

gratén de papas - *Das Filet - das zarteste aller Steaks - auf den Punkt gereift mit*

marktfischem Gemüse, Pfeffersauce und Kartoffelgratin - The tenderloin fillet - the

most tender cut of grass-fed beef, with fine vegetable and potatoes au gratin

21.50

Por favor, pregunte por nuestro menú de postres

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Please ask about our dessert menu