

PALMYRA
RESTAURANTE LOUNGE BAR

ESPECIAL DÍA DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

CHRISTMAS DAY AND
NEW YEAR'S EVE SPECIAL





ALMUERZO DE NAVIDAD

25/DICIEMBRE/2022

APERITIVOS

Copa de cava de bienvenida
Pulpo braseado con salmorejo
Rollito de pato con salsa kimchi

ENTRANTE

Sopa bullabesa perfumada al hinojo
o
Ensalada de gambones con frutos rojos

PRINCIPAL

Pavo relleno con puré de castañas y patatas risoladas
o
Merluza con salsa holandesa y verduras asadas

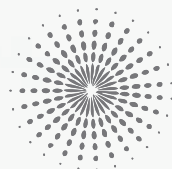
POSTRE

Tronco tradicional de navidad

Selección de vinos Bodega Palmyra, agua,
cervezas, refrescos y cafés incluidos.

49€

Precio por persona / IVA incluido



PALMYRA
RESTAURANTE LOUNGE BAR

X'MAS DAY LUNCH

25TH/DECEMBER/2022

APPETIZERS

Welcome glass of cava
Grilled octopus with salmorejo
Duck roll with kimchi sauce

STARTER

Fennel scented Bouillabaisse soup
or
Shrimps salad with red berries

MAIN COURSE

Turkey stuffed with chestnut purée and potatoes rissole
or
Hake with Hollandaise sauce and roasted vegetables

DESSERT

Traditional Christmas trunk

Palmyra wines selection, water, beers, *
soft drinks and coffees included.

49€ *

Price per person / VAT included



PALMYRA
RESTAURANTE LOUNGE BAR

CENA DE GALA FIN DE AÑO

31/DICIEMBRE/2022

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ostras con gazpacho de jalapeños
Ceviche de corvina y langostinos con cilantro y lima
Uramaki de salmón, camarones y aguacate
Pani Puri de lentejas Garam Masala

MENÚ

Ensalada de pato con foie, mango
y vinagreta de frutos secos

Lubina y gambón braseados, tagliatelle de calamar
con verduras en salsa de carabineros

Sorbete de mandarina al cava

Solomillo de ternera a la broche
con crema de patatas trufada

Lingote de chocolate y avellanas con frutos rojos

Dulces navideños, mignardises
y uvas de la suerte

Recena:

Consomé, sándwiches, ibéricos, quesos
y repostería variada.

159€

Precio por persona / IVA incluido

Música amenizando y barra libre con DJ.
Menú infantil 75€.

BODEGA

Cava: Carles Andreu Brut Nature Reserva 2019.

Blanco: Entrechuelos 2021 Miguel Domecq (Chardonnay, Tierra de Cádiz).

Tinto: Luis Cañas Crianza 2019 (Tempranillo y garnacha, Rioja Alavesa).



PALMYRA
RESTAURANTE LOUNGE BAR

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31ST/DECEMBER/2022

WELCOME COCKTAIL

Oysters with jalapeño gazpacho
Corvina and prawns ceviche with cilantro and lime
Salmon, shrimps and avocado uramaki
Garam Masala lentil pani puri

MENU

Duck salad with foie gras, mango
and dried fruit vinaigrette

Grilled sea bass and king prawn, squid tagliatelle
with vegetables in scarlet prawns sauce

Mandarin sorbet with cava

Beef tenderloin à la broche with truffled potato cream

Chocolate and hazelnut ingot with red berries

Christmas sweets, mignardises and lucky grapes *

Midnight Snacks:

Consommé, sandwiches, Iberian cold cuts,
cheeses, and a variety of pastries.

159€

Price per person / VAT included

Live music and open bar with DJ.
75€ Children's menu.

CELLAR

Cava: Carles Andreu Brut Nature Reserva 2019.

White: Entrechuelos 2021 Miguel Domecq (Chardonnay, Tierra de Cádiz).

Red: Luis Cañas Crianza 2019 (Tempranillo y garnacha, Rioja Alavesa).



¡FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO, 2023!

MERRY X'MAS AND
HAPPY NEW YEAR, 2023!

INFO Y RESERVAS: INFO AND BOOKINGS:

SALA@RESTAURANTEPALMYRA.ES / +34 952 85 84 23 / RESTAURANTEPALMYRA.ES

APARTHOTEL MONARQUE SULTÁN 4*.
C. ARTURO RUBINSTEIN, S/N, 29602 MARBELLA, MÁLAGA



EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ROGAMOS CONSULTEN CON NUESTRO PERSONAL.
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONSULT OUR STAFF.



PARKING GRATUITO PARA LOS COMENSALES (SUJETO A DISPONIBILIDAD).
FREE PARKING FOR DINERS (SUBJECT TO AVAILABILITY).



ESTAS NAVIDADES ELIGE CUIDARTE CON NUESTROS TRATAMIENTOS MÁS
REVITALIZANTES EN NUESTRO SPA SULTÁN MARBELLA.
THIS CHRISTMAS CHOOSE TO TAKE CARE OF YOURSELF WITH OUR
MOST REVITALIZING TREATMENTS AT OUR SPA SULTÁN MARBELLA.



¡QUÉDATE A DORMIR! PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES DE ALOJAMIENTO.
STAY OVERNIGHT! ASK ABOUT OUR ACCOMMODATION OPTIONS.