



Cena de Fin de Año

Vive un momento mágico con la mejor
Música en directo



Aperitivo de Bienvenida

Timbal de Aguacate y Mango con Tartar de Esturión Ahumado,
Caviar de Arenque con Mini Ensalada de Flores
y Brotes de Invierno

Crema Fina de Bogavante y Mariscos con Langostinos y
Ravioli de Centollo

Suprema de Corvina con Pil Pil de Mango y Fruta de la Pasión
sobre Risotto Suave de Azafrán y Verduritas confitadas en AOVE

Crujiente de Carrillera de Buey con Foie, Parmentier
de Castañas y Bimis

Bavaroisse de Turrón sobre Brownie de Nueces, Tejas de Coral,
Natillas de Caramelo y Helado de Chocolate Fondant

130 €/Persona
IVA incl.

Cotillón y Barra Libre con DJ

Bus de Ida y Vuelta con varias paradas hasta Málaga

Blanco José Pariente
Verdejo | D.O. Rueda

Tinto Pago de Capellanes Roble
Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

Cava y Espumoso Xenius Brut Nature |
Macabeo, Xarel-lo y Parellada



Bbou

ICONIC HOTELS



Nochebuena y Fin de Año

**Celebrar contigo es nuestro
mayor deseo**

Es momento para celebrar la vida, cada instante
ha de ser disfrutado y recordado como se merece.
Tenemos cientos de motivos por los que brindar en un
año 2023 cargado de ilusión. Que todo lo bueno
cuanto venga lo haga acompañado de la magia de

B bou Iconic Hotels

¡Regala Experiencias B bou!

Encuentre la paz en una relajante sesión de Spa
Privado, vuelva en sí mismo con un relajante masaje,
deléitese con platos únicos de nuestra gastronomía,
disfrute de una placentera estancia en un lugar de
ensueño junto a un marco natural incomparable....

Nuestro equipo está a su entera disposición para
ofrecerles **bonos regalos** con cualquiera de nuestras
exclusivas experiencias, regalar momentos únicos
nunca había sido tan fácil.

Cena de Nochebuena

Menú 1

Timbal de Aguacate y Salmón Ahumado con Langostinos,
y Vinagreta de Huevas de Trucha

Crema de Batatas Asadas y Castañas, Virutas de Jamón de Pato
y Reducción de Balsámico

Carrillera Ibérica confitada con Jugo de Tinto de Ronda,
Pak Choi y Batatas en Texturas

Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café
(Sin Gluten y Sin Lactosa)

62 €/Persona
IVA incl.

Menú 2

A compartir

Ensalada Crujiente de Jamón Ibérico y Langostinos con Nieve de Foie,
Base de Mango y Aderezo Emulsionado de Trufa Negra y Pistacho

Jamón Ibérico "La Dehesa de los Monteros" y Quesos de Vélez - Málaga

Crema Fina de Mariscos Perfumado con Pernod

Lubina Salvaje con Mortero de Calabaza,
Bimi y Aceite de Tomatitos Secos y Piñones

o

Preso Ibérica a la Brasa con Pamentier Trufado,
Kale y Zanahorias Baby

Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón

75 €/Persona
IVA incl.

Menú 3

A compartir

Foie Micuit de Pato al Natural con Mermelada de AOVE,
Pan Cristal y Escamas de Sal

Jamón Ibérico "La Dehesa de los Monteros" y Quesos de Vélez - Málaga

Timbal de Aguacate y Salmón Ahumado con Langostinos
Y Vinagreta de Huevas de Trucha

Crema Fina de Mariscos Perfumado con Pernod

Solomillo de Buey y Parmentier Trufado, Kale y Zanahorias Baby

Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Turrón y Helado

90 €/Persona
IVA incl.

**"Un hoy bien vivido hace que cada ayer sea un sueño de
felicidad, y cada mañana, una visión de esperanza"**

**Todos los comensales de una misma mesa o grupo han de elegir la
misma opción con 1 semana de antelación a la fecha**
Los menús de Nochebuena incluyen Refrescos, Cerveza y Agua, Café e Infusiones
Precios con IVA incluido. No incluye Vinos

Menú Infantil 35 €/niño

www.bbouhotels.com | info@bbouhotels.com | +34 676 488 144