



HOTEL RH
SILENE & SPA

NOGHEU'IEJA
NEW YEAR'S EVE

Cocktail

Estación de quesos artesanales.
Homemade cheese station.

Jamón Ibérico al corte D.O Salamanca.
Cured ham carvery.

Rincón de Sushi.
Sushi corner.

Conos de confitura y foie.
Foie & jam cones.

Conos de tartar de salmón.
Salmon tartar cones.

Pincho de pulpo con puré de patata.
Octopus with potato purée base.

Selección de galletas de remolacha con
crema de quesos.
*Selection of beetroot biscuits with cheese
speards.*

Macarons de foie.
Foie macarrons.

Chupito de humus con escalivada ahumada.
Hummus shot with smoked roast vegetables.

Mini hamburguesa gourmet.
Gourmet mini burger.

Brocheta de pollo soja y miel.
Chicken, soya & honey skewers.

Langostino torpedo con guacamole y queso.
*Torpedo king prawn con guacamole &
cheese.*

Piruleta de codorniz.
Quail lollipop.

Gofre de carrillera.
Tender beef waffle.

Mini saquitos de marisco.
Mini seafood sacs.

Surtido de gyozas y dumplings.
Gyozas y dumplings selection.

Croquetas caseras.
Homemade croquettes.

Menu

Tartar de atún rojo, bogavante y aguacate, con notas cítricas, crema agria aireada, perlas de trucha y un toque de encurtidos, coronado con un crujiente de puerros.
Red tuna, lobster and avocado tartare with citrus notes, light sour cream, trout roe pearls and a touch of pickled vegetables, topped with leek crisp.

.....

Medallón de rape confitado sobre trinchat de calamar y papada ibérica.
Monkfish confit medallion on a squid and Iberian pork jowl base.

.....

Sorbete de fambruesa / Raspberry sorbet.

.....

Châteaubriand de ternera Angus: gratén dauphinoise, salsa périgord con boletus, laminas de parmesano y aceite de trufa.
Angus beef Châteaubriand: dauphinoise gratin, périgord sauce with wild mushroom, parmesan shavings & truffle oil.

Postre / Dessert

Bombón de chocolate relleno, mousse de turrón y chocolate blanco sobre crema de vainilla y crumble de galleta.
Chocolate bonbon filled with nougat and white chocolate mousse, served on vanilla cream and cookie crumble.

BODEGA / WINES

Cóctel / Cocktail: Elyssia Gran Cuvée | Parellada, Macabeo y Xaerl·lo | D.O. Cava.
Blanco / White: Aura | Verdejo| D.O. Rueda.

Tinto / Red: Santa Rosa E.M. | Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell y Syrah | D.O. Alicante.
Espumoso / Sparkling: Albert Meyer | Chardonnay, Pinot Noir y Meunier | A.O.C. Champagne.

Té o café.
Tea or coffee.