



Vive una nochevieja única

Sunset Restaurant

Fin de año

MENU



SUNSET

RESTAURANT

Casares Golf

ENTRANTES

Tartar de salmón fresco, realzado con cítricos y notas herbales, para comenzar con frescura.

Crema de calabaza asada, con aromas de invierno y suave matiz especiado.

PLATO PRINCIPAL

A elegir :

Carrillada de ternera al vino tinto, cocinada lentamente, servida con su jugo reducido y pure de patata.

Bacalao a baja temperatura, acompañado de un pisto confitado de verduras.

POSTRE

Mousse ligero de piña, refrescante y tropical, el broche perfecto para dar la bienvenida al nuevo año.

100€

*Vino, cerveza y refrescos
incluidos;*

*uras y cava para celebrar el
Año Nuevo.*

New year's eve

MENU



SUNSET

RESTAURANT

Casares Golf

STARTERS

Fresh salmon tartare, enhanced with citrus and herbal notes, for a fresh start.

Roasted pumpkin cream, with winter aromas and a soft spicy undertone.

MAIN COURSE

To choose from:

Slow-cooked veal cheeks in red wine, served with reduced juice and mashed potatoes.

Cod cooked at low temperature, accompanied by a confit vegetable ratatouille.

DESSERT

Light pineapple mousse, refreshing and tropical, the perfect way to welcome the new year.

100€

*Wine, beer and soft drinks
included;
grapes and cava to celebrate
the New year*

Dîner du réveillon

MENU



SUNSET

RESTAURANT

Casares Golf

ENTRÉES

Tartare de saumon frais, rehaussé de notes d'agrumes et d'herbes, pour un départ frais.

Crème de potiron rôtie, aux arômes hivernaux et à la douce note épicée.

PLAT PRINCIPAL

Au choix :

Joues de veau cuites lentement au vin rouge, servies avec un jus réduit et une purée de pommes de terre.

Cabillaud cuit à basse température, accompagné d'une ratatouille de légumes confits.

DESSERT

Mousse d'ananas légère, rafraîchissante et tropicale, la façon parfaite d'accueillir la nouvelle année.

100€

*Vin, bière et boissons non
alcoolisées inclus;
raisins et cava pour célébrer
la nouvelle année*