

PASA LAS VACACIONES DE
Navidad y Año Nuevo
CON NOSOTROS

DISFRUTA DE LAS CENAS DE GALA EL 25 DE DICIEMBRE Y EL 31 DE DICIEMBRE.
VEN Y DISFRUTA DE UNA NOCHE INOLVIDABLE EN NUESTRA CENA DE GALA!
SERÁ UN EVENTO ESPECIAL ACOMPAÑADO DE UNA EXQUISITA COMIDA Y UN
AMBIENTE ÚNICO, ACOMPAÑADA CON MÚSICA EN VIVO.

¡NO TE LO PUEDES PERDER!

DISFRUTA DE NUESTRAS INSTALACIONES:

- ◆ PISCINA CLIMATIZADA CON AGUA SALADA DEL MAR
 - ◆ JACUZZI CLIMATIZADO
- ◆ BAÑO TURCO, UNA DE LAS MEJORES TRADICIONES ORIENTALES
(GRATIS PARA LOS HUÉSPEDES DEL HOTEL)
- ◆ VINOTECA CON UNA DE LAS MEJORES COLECCIONES DE VINOS ESPAÑOLES Y OTROS
PAÍSES DEL MUNDO.

TE ESPERAN OTRAS SORPRESAS AGRADABLES
SIENTE CON NOSOTROS LA ESSENCE DE LA VIDA.



SPEND
Christmas and New Year
HOLIDAYS WITH US

ENJOY THE GALA DINNERS ON DECEMBER 25TH AND DECEMBER 31ST.
COME AND ENJOY AN UNFORGETTABLE NIGHT AT OUR GALA DINNER! IT
WILL BE A SPECIAL EVENT ACCOMPANIED BY EXQUISITE FOOD AND A
UNIQUE ATMOSPHERE, ENLIVENED BY LIVE MUSIC.
YOU CAN'T MISS IT!

- ◆ HEATED POOL WITH SALT WATER FROM THE SEA
 - ◆ HEATED JACUZZI
- ◆ TURKISH BATH WITH THE BEST EASTERN TRADITIONS
(FREE OF CHARGE FOR HOTEL GUESTS)
- ◆ WINERY WITH A UNIQUE COLLECTION OF SPANISH WINES AS WELL AS FROM
OTHER COUNTRIES WORLDWIDE.

OTHER PLEASANT SURPRISES AWAIT YOU.
EXPERIENCE WITH US THE ESSENCE OF LIFE



Essence Hotel
boutique & spa
by Don Pasquale



25 DE DICIEMBRE DE 2024

MENU

DECEMBER 25, 2024

EMPEZAMOS A LAS 18:30 - COPA DE BIENVENIDA CAVA
GRAN PREMIO DEL SORTEO DE NAVIDAD - FIN DE SEMANA EN EL HOTEL
START AT 18:30 - WELCOME DRINK SPARKLING WINE
THE MAIN PRIZE ON CHRISTMAS RAFFLE - WEEKEND AT THE HOTEL

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

PAVO RELLENO DE MANZANAS
Y CHAMPIÑONES

TURKEY STUFFED WITH APPLES
AND MUSHROOMS

OSOBUCO DE TERNERA EN SALSA DE
VINO TINTO

VEAL OSSO BUCO IN RED
WINE SAUCE

COSTILLAS DE CERDO CON MIEL Y ANÍS

PORK RIBS WITH HONEY AND ANISE

SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE
MIEL, MOSTAZA Y PISTACHO

BAKED SALMON WITH HONEY, MUSTARD
AND PISTACHIO SAUCE

BROCHETAS DE GAMBAS CON
TOMATES CHERRY

SHRIMP SKEWERS WITH
CHERRY TOMATOES

CORVINA AL HORNO GRATINADA
CON MAYONESA

BAKED SEA BASS GRATINATED
WITH MAYONNAISE

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA WALDORF

WALDORF SALAD

AGUACATES RELLENOS DE GAMBAS

AVOCADOS STUFFED WITH SHRIMP

CHAMPIÑONES GRATINADOS
RELLENOS DE POLLO

GRATIN MUSHROOMS STUFFED
WITH CHICKEN

ENSALADA DE BURRATA, TOMATE ROSA
Y GERMINADOS CON SALSA NEGRA

BURRATA, PINK TOMATO AND SPROUTS
SALAD WITH BLACK SAUCE

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO,
QUESO DE CABRA Y ARÁNDANOS

SMOKED SALMON, GOAT CHEESE AND
CRANBERRY SALAD

CABALLA AHUMADA

SMOKED MACKEREL

POSTRES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS DESSERTS

TARTA DE QUESO ESSENCE CON FRUTAS

ESSENCE CHEESECAKE WITH FRUIT

ROSCÓN NAVIDEÑO

CHRISTMAS PASTEL "RASCÓN" WITH
SURPRISE INSIDE

FRUTAS EXÓTICAS

EXOTIC FRUITS

VARIEDAD DE POSTRES CASEROS
NAVIDEÑOS

VARIETY OF HOMEMADE CHRISTMAS
DESSERTS

LA CENA ESTARÁ ACOMPAÑADA DE MÚSICA EN VIVO.

DINNER WILL BE ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC.

70 EUR POR PERSONA

70 EUR PER PERSON

NIÑOS HASTA 12 AÑOS - 20 EUR

CHILDREN UNDER 12 YEARS - 20 EUR

BEBIDAS NO INCLUIDAS. IVA INCLUIDO

DRINKS ARE NOT INCLUDED. VAT INCLUDED



MENU

31 DE DICIEMBRE DE 2024

20:30 COPA DE BIENVENIDA
21:00 CENA DE GALA DE FIN DE AÑO
23:00 SORTEO AÑO NUEVO
00:00 UVAS DE LA SUERTE

DECEMBER 31, 2024

8:30 PM WELCOME DRINK
9:00 PM NEW YEAR'S GALA DINNER
11:00 PM NEW YEAR RAFFLE
00:00 LUCKY GRAPES

PLATO PRINCIPAL

PALETA DE CERDO ASADA AL HORNO EN CERVEZA
SOLOMILLO CON SALSAS DE TRUFA
PATO A LA NARANJA
VIEIRAS DE NOCHEVIEJA
CROQUETAS DE GAMBAS CON SALSAS MARTINI
CARABINEROS A LA PLANCHA
DORADA AL HORNO CON SALSAS DE CHAMPIÑONES

MAIN COURSE

BEER BRAISED PORK SHOULDER
SIRLOIN STEAK WITH TRUFFLE SAUCE
DUCK WITH ORANGE SAUCE
NEW YEAR'S EVE SCALLOPS
SHRIMP CROQUETTES WITH MARTINI SAUCE
GRILLED PRAWNS
BAKED SEA BREAM WITH MUSHROOM SAUCE

ENSALADAS

TARTALETAS RELLENAS DE FOIE DE PATO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ARÁNDANOS
BRUSCHETTA CON TOMATE, ALBAHACA Y ANCHOA
LENGUA DE VACA EN ÁSPIC
ROLLOS SUSHI VARIADO
ENSALADA DE SURIMI CON HUEVO Y MAÍZ
ENSALADA ESTILO CÉSAR
ENSALADA 12 CAMPANADAS DE PISTACHO, MESCLUM, FETA, ACEITUNAS PICANTES, QUESO CURADO O PARMESANO, SEMILLAS DE CALABAZA, ARÁNDANOS Y UVAS

SALADS

TARTLETS FILLED WITH DUCK FOIE GRAS, CARAMELIZED ONIONS AND BLUEBERRIES
BRUSCHETTA WITH TOMATO, BASIL AND ANCHOVY
BEEF TONGUE IN ASPIC
ASSORTED SUSHI ROLLS
SURIMI SALAD WITH EGG AND CORN
CAESAR STYLE SALAD
SALAD 12 BELLS OF PISTACHIO, MESCLUN, FETA, SPICY OLIVES, CURED CHEESE OR PARMESAN, PUMPKIN SEEDS, BLUEBERRIES AND GRAPES

POSTRES

TARTA DE HOJALDRE RELLENA DE NATA Y FRESAS
FRUTAS EXÓTICAS

DESSERTS

CUSTARD PASTRY FILLED WITH CREAM AND STRAWBERRIES
EXOTIC FRUITS

BEBIDAS

CAVA
VINO TINTO – URBION CUVÉE
VINO ROSADO – COTO DE HAYAS ROSADO
VINO BLANCO - URBION CUVÉE
VINO DULCE – AZZULO BLANCO SEMIDULCE

DRINKS

SPARKLING WINE
RED WINE -- URBION CUVÉE
ROSE WINE -- COTO DE HAYAS ROSADO
WHITE WINE -- URBION CUVÉE
SWEET WINE – AZZULO BLANCO MÉDIUM SWEET

LA CENA ESTARÁ ACOMPAÑADA DE MÚSICA EN VIVO.

DINNER WILL BE ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC.

150 EUR POR PERSONA
NIÑOS HASTA 12 AÑOS - 25 EUR
IVA INCLUIDO

150 EUR PER PERSON
CHILDREN UNDER 12 YEARS - 25 EUR
VAT INCLUDED



MENÚ BRUNCH

01 DE ENERO DE 2025
EMPEZAMOS A LAS 10:30



MENU BRUNCH

JANUARY 01, 2025
EMPEZAMOS A LAS 10:30

FRÍO

EMBUTIDOS
SALMÓN AHUMADO
VARIEDAD DE PATÉ
LANGOSTINOS
VERDURA VARIADA
FRUTAS VARIADAS

COLD

SELECTION OF COLD MEAT
SMOKED SALMON
SELECTION OF PATE
PRAWNS
SELECTION OF VEGETABLES
SELECTION OF FRUITS

CALIENTE

CROISSANT DE POLLO /
CROISSANT DE SALMÓN
PANINI
TOSTAS
HUEVOS FRITOS
TORTILLA ESPAÑOLA
CHURROS

WARM

CHICKEN CROISSANT /
SALMON CROISSANT
PANINI
TOASTS
FRIED EGGS
SPANISH OMELETTE
CHURROS

BOLLERÍA

CANAPÉS VARIADOS
GOFRES
CREPES CON CHOCOLATE

PASTRIES

SELECTION OF CANAPÉS
WAFFLES
CRÊPES

BEBIDAS

CAVA

DRINKS

SPARKLING WINE

25 EUR POR PERSONA
NIÑOS HASTA 12 AÑOS - GRATIS
IVA INCLUIDO



25 EUR POR PERSONA
CHILDREN UNDER 12 YEARS - FREE
VAT INCLUDED

