



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

ENSALADAS Y ENTRANTES / SALADS AND STARTERS

Barra de ensaladas simples, salsas y complementos
Salad bar with dressings and extras

Ensalada de col, zanahoria, nueces y mayonesa
Cabbage, carrot, walnut and mayonnaise salad

Ensalada murciana / *Murcian salad*

Cous cous con verduritas / *Cous Cous with vegetables*

Ensalada de pato / *Duck salad*

Vasitos de setas en escabeche aromatizado / *Small glasses of mushrooms in flavoured pickled sauces*

Ensalada César / *Caesar salad*

Ensalada de bacalao / *Cod salad*

PLATOS FRÍOS / COLD DISHES

Surtido de marisco / *Assorted seafood*

Estación de jamón ibérico al corte con tostas, regañás y rosquillas
Cut-to-order Iberian ham station with crackers, toast and breadsticks

Surtido de patés y quesos con con tostas, rosquillas, mermelada, uva y frutos secos
Pâtés and cheeses station with toasts, breadsticks, jam, grapes and dried fruits

Salmón ahumado / *Smoked salmon*

Ensalada de gambas / *Prawns salad*

Cucharitas de gambas / *Prawns spoons*

Cucharitas de pulpo / *Octopus spoons*

Cucharitas de sardina ahumada / *Smoked sardines spoons*

Cigala cocida / *Norway lobster cooked*

Ostra natural / *Natural oyster*

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

Gamba blanca cocida / *White shrimp cooked*

Gamba roja cocida / *Cooked red shrimp*

Salpicón marisco / *Seafood salad*

Ceviche

Mousse de salmón / *Salmon mousse*

ESTACIÓN DE ARROCES / *RICE STATION*

Arroz de marisco / *Seafood rice*

Arroz de verduras / *Vegetable rice*

PLATOS CALIENTES / *HOT DISHES*

Sopa de cocido con rellenos de pavo / *Christmas soup with turkey stuffing*

Verduras al vapor / *Steamed vegetable*

Ternera asada / *Roast beef*

Pierna de cordero asada / *Roasted lamb leg*

Solomillo Wellington / *Beef Wellington*

Pollo relleno con ciruelas y frutos secos / *Stuffed chicken with plums and nuts*

Sepia en salsa verde / *Cuttlefish with green sauce*

SHOW COOKING

Gambas al ajillo / *Prawns in garlic sauce*

Almejas a la marinera / *Clams "a la marinera"*

Escalopines de ternera / *Veal escalopes*

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

POSTRES / *DESSERTS*

Surtido de Navidad

(Turrón de almendra duro, turrón de chocolate, turrón de almendra blando,
peladillas, mazapanes, polvorones, cordiales, etc)

Christmas selection

*(Hard almond nougat, choloate nougat, soft almond nougat, sugared almonds,
marzipan, polvorón, shotbreads, cordial almond puffs)*

Tronco de navidad de chocolate / *Chocolate Yule log*

Tarta Santiago / *Tarta de Santiago (almond cake)*

Arroz con leche / *Rice pudding with cinnamon*

Crema catalana / *Creme brûlée*

Profiteroles de nata / *Cream profiteroles*

Tarta de frutas / *Fruit Cake*

Fruta variada / *Assorted fruit*

Mousse de chocolate / *Chocolate mousse*

Tarta Ópera de chocolate / *Chocolate Opera Tart*

120€ por persona / *€120 per person*

Niños entre 3 a 12 años 60€ / *Children from 3 to 12 years old €60*

IVA incluido, no se admiten descuentos / *VAT included, discount are no allowed*

Código de vestimenta: elegante informal / *Dress code: smart casual*

Música Jazz en directo de 13,00h a 16,00h

Live Jazz music from 1,00 pm to 4,00 pm

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria

Please let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el

For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on

0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com