



LA MANGA CLUB  
sport & leisure

NAVIDAD  
CHRISTMAS  
2019



**NOCHEBUENA**  
**CHRISTMAS EVE**  
**AMAPOLA**

## MENÚ / MENU

**Ravioli de langostino y queso cremoso, servido con caldo de tomate y jengibre perfumado al cilantro**

Prawn and cream cheese ravioli, served with tomato broth, and coriander- scented ginger



**Pulpo con patata violeta, carpaccio de hinojo marinado, puré provenzal, ajo negro cremoso y brotes de nuestro huerto**

Octopus with violet potatoes, marinated fennel carp, Provençal puree, creamy black garlic, and sprouts from our orchard



**Bacalao confitado sobre terciopelo de garbanzos, col salteada y migas Ibéricas**

Cod confit on velvet chickpeas, shaved cabbage, and Iberian crumbs



**Sorbete manzana verde y apio**

Green apple sorbet and celery



**Lingote de cordero asado acompañado de espinacas, patata crujiente a la vainilla, aire de champagne**

Roast lamb ingot accompanied by spinach, crispy vanilla potato, and a champagne air



**Tarta de chocolate, con helado de pera al vino**

Chocolate cake, with wine soaked pears, and ice cream



**PRECIOS ESPECIALES EN ALOJAMIENTO**

*SPECIAL RATES ON ACCOMODATION*



**POR FAVOR, INFÓRMENOS SI PADECE DE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA.**

*PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE GOT A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE*



**Adultos / Adults: 74 €**  
**Niños menores de 12 años / Children under 12 years: 39€**  
**IVA incluido / VAT included**



**NOCHEVIEJA**  
NEW YEAR'S EVE

**GRAN SALÓN**  
GRAND BALLROOM



**Hotel Príncipe Felipe**

LA MANGA CLUB

★★★★★

## MENÚ / MENU

**Mini focaccia de mouse de queso de cabra, cebolla caramelizada y foie**

Mini goat's cheese mousse, caramelised onions, and foie gras



**Tartar de Granseola y aguacate con crema de tartufo, perlas de salvia y crujiente de pan con tomates secos**

Granseola tartare and avocado with tartufo cream, sage pearls, and crispy bread with dried tomatoes



**Sorbete de manzana sobre gelatina de Galliano**

Apple sorbet on Galliano jelly



**Baccolà alla vicentina con sardinita frita y risotto con trufa negra**

Baccola alla vicentina with fried sardinite, and risotto with black truffle



**Dúo de ternera lechal con salsa cremosa de colmenillas y albahaca, puré de berenjenas con hongos y gateau de patatas gratinadas con queso provolone**

Lamb beef duo with a creamy morel mushroom and basil sauce with aubergine puree, fungus, and potato gateau gratin with provolone cheese



**Mousse de tres chocolates glaseado sobre galleta sable y sorbete de mandarina**

Three-chocolate glazed mousse on sabler biscuit, and tangerine sorbet



**Cantuccini de almendra**

Almond cantuccini

**POR FAVOR,  
INFÓRMENOS SI  
PADECE DE ALGUNA  
INTOLERANCIA  
O ALERGIA  
ALIMENTARIA.**

*PLEASE LET US KNOW IF YOU  
HAVE GOT A FOOD ALLERGY  
OR INTOLERANCE*

**Adultos / Adults: 218 €**

**Bufé especial para niños menores de 12 años en salón alternativo / Special buffet for children aged 12 or under in a separate dining room: 39€**

**IVA incluido / VAT included**





**NOCHEVIEJA**  
**NEW YEAR'S EVE**  
**LUIGI**

— ❄️ —

**PRECIOS ESPECIALES  
EN ALOJAMIENTO**

*SPECIAL RATES ON  
ACCOMODATION*

— ❄️ —

**POR FAVOR,  
INFÓRMENOS SI  
PADECE DE ALGUNA  
INTOLERANCIA  
O ALERGIA  
ALIMENTARIA.**

*PLEASE LET US KNOW IF YOU  
HAVE GOT A FOOD ALLERGY  
OR INTOLERANCE*

— ❄️ —

## MENÚ / MENU

**Esferas de risotto al fungi con mayonesa de pesto**  
Fungi risotto spheres with pesto mayonnaise

— ❄️ —

**Crema de cangrejo con arroz de pasta, nata y  
aceite de trufa**  
Cream of crab with rice pasta, cream and truffle oil

— ❄️ —

**Lubina salvaje con salsa de puerros y espaguetis  
de calabacín al aglio e olio**  
Wild sea bass with leek sauce and courgette spaghetti  
with garlic and oil

— ❄️ —

**Solomillo de buey con salsa de trufa, patatas  
graten y setas**  
Beef tenderloin with truffle sauce, gratin potatoes, and  
mushrooms

— ❄️ —

**Cúpula de café**  
**Mousse de café-caramelo, bizcocho, almendra,  
cremoso de caramelo, crujiente de crêpes y  
glaseado dorado**  
Coffee-caramel mousse, sponge cake, almond, creamy  
caramel, crispy pancakes, and golden icing

**Adultos / Adults: 98 €**

**Niños menores de 12 años / Children under 12 years: 39€**  
**IVA incluido / VAT included**



**NOCHEVIEJA**  
NEW YEAR'S EVE  
**ASIA**

— ❄️ —

**PRECIOS ESPECIALES  
EN ALOJAMIENTO**

SPECIAL RATES ON  
ACCOMODATION

— ❄️ —

**POR FAVOR,  
INFÓRMENOS SI  
PADECE DE ALGUNA  
INTOLERANCIA  
O ALERGIA  
ALIMENTARIA.**

PLEASE LET US KNOW IF YOU  
HAVE GOT A FOOD ALLERGY  
OR INTOLERANCE

— ❄️ —

## MENÚ / MENU

### ENTRANTES / ENTRÉES

***Udang Kemangi***

**Gamba frita laminada con albahaca, oblea de arroz, servido con salsa dulce picante**

Fried prawn rolled with a basil and rice wafer, served with spicy sweet sauce

***Simon Ayam***

**Buñuelos de pollo al vapor con salsa de ciruela**

Steamed chicken fritters with plum sauce

***Goi Cuon Mango***

**Rollito frio relleno con lechuga, menta, cilantro, mango y salsa hoisin**

Cold roll stuffed with lettuce, mint, coriander, mango and hoisin sauce

***Tom Kha Gai***

**Sopa de pollo y champiñones aromatizada con curry verde, zumo de lima y leche de coco**

Chicken and mushroom soup, flavoured with green curry, lime juice, and coconut milk

— ❄️ —

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

***Ca Chien Muoi Tieu***

**Lomo de dorada marinado a las cinco especias con patata, tomate al horno, salsa de ostras y pimienta negra**

Fillet of sea bream marinated in five spices with potato, baked tomato, oyster sauce, and black pepper

***Daging Asam Manis***

**Medallón de ternera a la plancha, verduras, salsa de jengibre y tamarindo**

Grilled beef medallion, vegetables, ginger sauce and tamarind

— ❄️ —

### POSTRE / DESSERT

***Mamelake de limón y frambuesa***

**Cremoso de limón sobre ganache de chocolate con leche, frambuesa y galleta crujiente**

Creamy lemon on a milk chocolate ganache, raspberry, and a crunchy biscuit

**Adultos / Adults: 98 €**

**Niños menores de 12 años / Children under 12 years: 39€**

**IVA incluido / VAT included**



**NOCHEVIEJA**  
**NEW YEAR'S EVE**  
**ASIA**

— ❄️ —

**PRECIOS ESPECIALES  
EN ALOJAMIENTO**

SPECIAL RATES ON  
ACCOMODATION

— ❄️ —

**POR FAVOR,  
INFÓRMENOS SI  
PADECE DE ALGUNA  
INTOLERANCIA  
O ALERGIA  
ALIMENTARIA.**

PLEASE LET US KNOW IF YOU  
HAVE GOT A FOOD ALLERGY  
OR INTOLERANCE

— ❄️ —

## VEGETARIANO / VEGETARIAN

### ENTRANTES / ENTRÉES

#### *Perkedel Kentang*

**Tortitas de patata a la plancha con cebolla, cilantro, hoja de lima, hierba de limón y salsa agridulce de jengibre**

Grilled potato pancakes with onion, coriander, lime leaf, and a lemongrass and ginger sweet and sour sauce

#### *Siomay Sayur*

**Buñuelos de tofu con verdura, champiñones al vapor y salsa de ciruela**

Tofu fritters with vegetables, steamed mushrooms, and plum sauce

#### *Goi Cuon Mango*

**Rollito frio relleno con lechuga, menta, cilantro, mango y salsa hoisin**

Cold roll stuffed with lettuce, mint, coriander, mango, and hoisin sauce

#### *Sop Sayur*

**Sopa de verdura aromatizada con hoja de lima y leche de coco**

Vegetable soup, flavoured with lime leaf, and coconut milk

— ❄️ —

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

#### *Tahu Asam Pedas* 🌶️

**Tofu frito salteado en wok con ajo, salsa teriyaki, tomate y pimienta negra**

Fried tofu sautéed in a wok with garlic, teriyaki sauce, tomato and black pepper

#### *Kao Phad Kra Prow*

**Arroz frito tailandés con verdura y curry amarillo**

Thai fried rice with vegetables and yellow curry

— ❄️ —

### POSTRE / DESSERT

#### **Copa de helados vegano**

Cup of vegan ice-creams



Plato picante / Spicy dish

**Adultos / Adults: 98 €**

**Niños menores de 12 años / Children under 12 years: 39€**

**IVA incluido / VAT included**



LA MANGA CLUB  
sport & leisure

Comparte tu experiencia:

*Share you experience:*

#lamangaclub



lamangaclub.com

**INFORMATION AND RESERVATIONS:**

+34 968 33 12 60

E-mail: [info@lamangaclub.com](mailto:info@lamangaclub.com)