

LAMARIMANDONA *Beach*

Menú NOCHEVIEJA



NOCHEVIEJA 2024 EN LA MARIMANDONA BEACH

31 de diciembre, 2024

Despide el año junto al mar y celebra la llegada de 2025 en una noche mágica. Hemos diseñado un menú especial que une la esencia mediterránea con un toque festivo, pensado para deleitarte y hacer de esta Nochevieja un momento inolvidable.

Comienza con una selección de aperitivos que darán paso a platos llenos de sabor y tradición, acompañados de nuestra cerveza artesanal y una cuidada selección de vinos.

Cuando el reloj marque las doce, brindaremos con cava valenciano y uvas de la suerte, seguidos de música y alegría hasta el amanecer.

Ven a vivir una experiencia única, donde cada plato y cada brindis celebran el inicio de un nuevo año.

Avda. La Marina, 21.
Puzol - playa 46530 (Valencia)

RESERVA:
961 42 04 24

Menú NOCHEVIEJA

Vermut blanco o rojo

APERITIVOS VARIADOS

Chupitos de velutada de "Vichissoise" con crema de queso de cabra y avellanas picadas.

Rollitos de berenjena, mozzarella de bufala y albahaca con salsa Sorrentina.

Cucharas de guacamole con camaroncitos.
Bombones de hojaldre rellenos de queso Camenbert con confitura de frutos rojos.

ENTRANTES

Plato variado de jamón de cerdo ibérico cortado a cuchillo, queso y encurtidos.

Acompañamos con cesta de panes especiales.

Saquito de crep relleno de pollo con salsa de miel y mostaza.

ROMPEGUSTOS

Sorbete especial La Marimandona beach

PRIMERO A ELEGIR

Medallón de Bondiola Ibérica a la cerveza " La Marimandona Beach" con pure de boniato y crocantes de frutos secos.

Filetes de lubina con salsa al tomillo sobre una cama de verdura a la julien y salsa de cítricos.

LAMARIMANDONA *Beach*

Avda. La Marina, 21.
Puzol - playa 46530 (Valencia)

RESERVA:
961 42 04 24

Menú NOCHEVIEJA

POSTRE

Caramelo tibio de masa filo relleno de crema de castañas y crema pastelera, acompañado de una salsa de orejones.

BODEGA

Blanco: Viura, Verdejo y Sauvignon blanc

Rosado: Garnacha

Tinto: Tempranillo, Graciano

Cerveza artesanal de la casa de grifo rubia.

Brindis bienvenida 2025

con Cava Valenciano, uvas de la suerte conectaremos con las campanadas en directo desde Madrid, cotillón y música hasta las 5 de la madrugada.

Habrà servicio de bar hasta finalizar la música con una oferta sobre copas combinadas de marcas comerciales a 7€.

A las 2:00 de la madrugada se ofrecerà un platito de lentejas estofadas.

85€ por comensal

La recepción será a partir de las **20:30**
para empezar a las 21:00.

*Que esta Nochevieja junto al Mediterráneo nos traiga nuevos comienzos,
brindis sinceros y momentos inolvidables.
¡Por un 2025 lleno de alegría y sabores compartidos!*

Quedamos a vuestra disposición
en nuestro número de teléfono personal: 657532104.

¡Nos encantará ser vuestra elección!

Saludos, Isabela & Riccardo

LAMARIMANDONA *Beach*