



# MENÚ ESPECIAL

## *Navidad*

Copa de Bienvenida

\*

Croquetas de Parmesano

Crema Fresca de Trufa / Parmesano Añejo

\*

Bouillabaisse “Sopa de Pescado”

Gambas / Lubina / Tomate / Puerro / Eneldo

\*

“Pechuga de Pato Barbarie” Glaseada con Miel

Col Lombarda / Gnocchi de Patatas /  
Salsa Reducida de Pato

\*

Panna Cotta de Chocolate Blanco

Crumble de Canela / Compota de Frambuesa

56€

\*NO INCLUYE BEBIDA.





# Christmas

## SPECIAL MENU

Welcome Drink

\*

Parmesan Croquettes

Truffled Crème Fraîche / Aged Parmesan

\*

Bouillabaisse “Fish Soup”

Prawns / Sea Bass / Tomato / Leek / Dill

\*

Honey Glazed Barbarie Duck Breast

Red Cabbage / Potato Dumpling / Duck Jus

\*

White Chocolate Panna Cotta

Cinnamon Crumble / Raspberry Ragout

56€

\*DRINKS NOT INCLUDED.





# Weihnachts SPEZIAL-MENÜ

Willkommensgetränk

\*

Parmesan Krokette

Trüffel Crème Fraîche / Gereifter Parmesan

\*

Bouillabaisse "Fisch Suppe"

Garnele / Wolfsbarsch / Tomate / Lauch / Dill

\*

Glasierte Honig Barbarie Entenbrust

Rothkohl / Kartoffel Klöße / Enten Jus

\*

Weisses Schokoladen Panna Cotta

Zimt Crumble / Himbeer Ragout

56€

\*GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN.



# MARIA 5 · BEACH

## MENÚ ESPECIAL *Nochevieja*

### Selección de Diferentes Tipos de Pan

Aceite de Oliva / Mantequilla / Vinagre

\* \* \*

### Crema Umami de Ternera y Setas

Brioche / Magret de Pato Ahumado / Albaricoque / Hoisin

\* \* \*

### Black Pearl Roll

Rodaballo / Rábano en Escabeche / Crème Fraîche /  
Berro de Capuchina / Caviar

+

### 6th Sense Cocktail

Vodka Beluga infusionado con Mantequilla / Sorbete Casero  
de Cítricos / Champagne Jean de Villare

\* \* \*

### Carpaccio de Salmón Salvaje Canadiense

Salmón Flameado / Vinagreta Ligera de Miso /  
Cebolla Roja Caramelizada / Ceniza de Puerro

\* \* \*

### Solomillo de Ternera (USA)

Jugo Trufado / Gratinado Clásico de Patata /  
Grosellas en Escabeche

\* \* \*

### Golden Chocolate Dom

Crumble de Nueces al Whisky / Crema de Vainilla /  
Bizcocho de Caramelo / Sorbete de Pera

---

“Cotillón” + Copa de Ruinart Brut & Uvas de la Suerte

Live Music:  
BILONDA & DJ ANGEL ROMERO

150€<sup>P.P.</sup>

# MARIA 5 · BEACH

## New Year's eve SPECIAL MENU

### Selection of Different Types of Bread

Olive Oil / Butter / Vinegar

\* \* \*

### Creamy Umami Beef & Mushroom Soup

Brioche / Smoked Duck Breast / Apricot / Hoisin

\* \* \*

### Black Pearl Roll

Baked Turbot / Pickled Radish / Crème Fraîche /  
Cappucina Cress / Caviar

+

### 6th Sense Cocktail

Vodka Beluga infused with Butter / Homemade Citrus Sherbet /  
Champagne Jean de Villare

\* \* \*

### Canadian Wild Salmon Carpaccio

Flamed Salmon / Light Miso Vinaigrette /  
Caramelised Red Onions / Leek Ash

\* \* \*

### US Beef Filet

Truffled Jus / Classic Potato Gratin / Pickled Gooseberries

\* \* \*

### Golden Chocolate Dom

Whiskey Walnut Crumble / Vanilla Crème /  
Caramel Sponge / Pear Sorbet

---

“Cotillón” + 1 Glass of Ruinart Brut & New Year Grapes

Live Music:  
BILONDA & DJ ANGEL ROMERO

150€<sup>P.P.</sup>

# MARIA 5 · BEACH

## Silvester SPEZIALMENÜ

### Selektion verschiedener Brote

Olivenöl / Butter / Essig

\* \* \*

### Creamy Umami Rind & Pilz Suppe

Broiche / Geräucherte Entenbrust / Aprikose / Hoisin

\* \* \*

### Black Pearl Roll

Gebackener Steinbutt / Eingelegter Rettich /  
Creme Fraîche / Cappucina Kresse / Kaviar

+

### 6th Sense Cocktail

Beluga-Vodka mit Butter eingegossen / Hausgemachtes Zitrusorbet /  
Jean de Villare Champagne

\* \* \*

### Carpaccio vom Kanadischen Wildlachs

Geflämmtter Lachs / Miso Vinaigrette /  
Karamellierte Rote Zwiebeln / Lauch Asche

\* \* \*

### US Rinderfilet

Getrüffelte Jus / Kartoffel Gratin / Eingelegte Stachelbeeren

\* \* \*

### Goldener Schokoladen Dom

Whisky Walnuss Crumble / Vanille Creme /  
Karamel Schwamm / Birnen Sorbet

---

“Cotillón” + Ein Glass Ruinart Brut & Silvester “Weintrauben”

Live Music:  
BILONDA & DJ ANGEL ROMERO

150€<sup>P.P.</sup>