

2 NOCHES

CENA DE NOCHEVIEJA FIRMADA POR EL CHEF CHAKALL

MEDIA NOCHE EN EL ROOFTOP CAVA Y UVAS DE LA SUERTE ANIMACIÓN MUSICAL

CENA LIGERA

BRUNCH DE AÑO NUEVO

EARLY CHECK-IN Y LATE CHECK-OUT (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

20 % DE DESCUENTO EN TRATAMIENTOS EN EL ENERGIZE SPA

DESDE 345 € / PERSONA Precio por persona en habitación doble

10 % de descuento en reservas realizadas hasta el 17/11/2025. Bebés de 0 a 3 años y niños de 4 a 12 años, condiciones especiales.

Whatsapp: +351 918 267 094 | T: +351 281 001 306 E: rsv.mg@theprimehotels.com www.theprimehotels.com Rua de Ceuta, 4, 8900-435 - Monte Gordo





MAMMA MIA! MENÚ

PRELUDIO

Psarosoupa Real

Sopa tradicional griega de pescado reinterpretada con corvina, gamba, mejillón y berberecho, con infusión de aceite de oliva virgen y perfume de cilantro fresco

DE LA HUERTA

Crema aterciopelada de calabacín,

pimientos y hierbas aromáticas, con crumble de aceitunas y aceite de limón

INTERLUDIO

Ostras frescas al natural,

acompañadas de relish de pimientos asados, cebolla roja y pera trufada

DE LA HUERTA

Ceviche de setas y pera trufada en emulsión cítrica con pimientos asados y cebolla roja caramelizada

PESCADO / MARISCO

Gamba tigre a la parrilla en Josper

servida sobre puré de batata con ensalada Horiatiki reinventada - aguacate, calabaza asada, tomate cherry, frutos secos y queso feta DOP (un tributo a la simplicidad griega con un toque gourmet).

DE LA HUERTA

Berenjena asada con miel y aceite de oliva, servida sobre el mismo puré de batata y ensalada Horiatiki, finalizada con virutas de feta y pistacho tostado

CARNE

Carré de cordero en costra, de pistacho y romero, risotto de azafrán y reducción de vino tinto

DE LA HUERTA

Moussaka contemporánea de verduras asadas con bechamel de almendra y xerém de cilantro, acompañada de reducción de vino tinto y hierbas

POSTRE

KALOKAIRI

El secreto más dulce de la noche, inspirado en las tradiciones griegas

A MEDIA NOCHE

Brindis con cava y uvas de la suerte

CENA LIGERA

Mini pitas con pollo marinado en yogur y especias

Queso feta al horno con miel y nueces Pan de maíz con aceite de oliva y orégano Caldo verde

Durante toda la cena: selección de vinos The Prime | Agua mineral | Refrescos y zumos | Digestivos y cafés

