



## HOTEL PANAMONTE

**Especial de Noche Buena, Diciembre 24, 2011**  
*Christmas Eve Dinner Special December 24<sup>th</sup>, 2011*

### Menú

#### *Aperitivos - Appetizer*

Tarta de Salmón Fresco  
*Fresh Salmon Tart*

Vegetales Gratinados  
*Vegetables Gratin*

#### *Plato Principal - Main Course*

Pierna de Cerdo Asado con Manzanas y Ciruelas  
Salsa al Oporto  
*Roasted Pork Leg with Apples and Plums*  
*Port wine sauce*

Puré de Camote  
*Sweet Potato Puree*

Habichuelas Francesas con Almendras  
*Haricots verts with Almonds*

#### *Postre - Dessert*

Isla Flotantes – *Floating Islands*  
Trio de Sorbeto – *Sherbert Trio*  
Cake de Frutas – *Fruits Cake*

Café – Te- Aromáticas  
*Coffee – Tea - Aromatic*





PANAMONTE INN & SPA



**Especial de Navidad, Almuerzo & Cena - Diciembre 25, 2011**  
*Christmas Day Lunch & Dinner Special - December 25<sup>th</sup>, 2011*

**Menú**

***Aperitivos - Appetizer***

Ceviche de Langostino al Grill  
*Grilled Shrimp Ceviche*

Ensalada Verde con Uvas, Chevre y Lardons  
Vinagreta de Cranberry  
*Green Salad with Grapes, Chevre and Lardons*  
*Cranberry Vinaigrette*

***Plato Principal - Main Course***  
*(De su selección) - (of your choice)*

Pavo Asado en Finas Hierbas con  
Relleno de Pan Francés, Salsa al Jeréz  
Salsa Cranberry  
*Roasted Turkey with Fine Herbs*  
*French Bread Stuffing – Cherry Sauce,*  
*Fresh Cranberry Sauce*

o

Jamón de Pierna Ahumada glaseado estilo Sueco  
Salsas al Oporto – Mostaza Sueca  
*Sweedish Style Smoked Ham*  
*Port Wine Sauce – Sweedish Mustard*

Patatas doradas  
*Hash Brown Potatoes*

Calabacines y Pimentones al Olio y Ajo  
*Zucchini and Peppers with Garlic and Olive Olio*

***Postre - Dessert***

Tostadas Francesas en Ron Ponche con Pecanas Caramelizadas  
*Eggnog French Toast with Caramelized Pecans*  
*Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream*

*Café – Té - Aromáticas*  
*Coffee – Tea - Aromatic*

