



PROGRAMA con BUFFET  
FIN DE AÑO

////////////////////////////////////

ELBA ESTEPONA GRAN HOTEL & THALASSO SPA \*\*\*\*\*

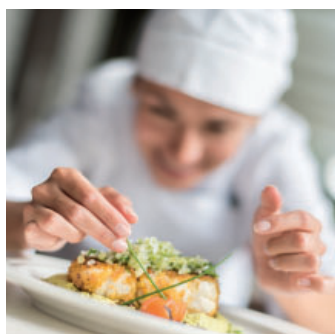
# PROGRAMA con BUFFET FIN DE AÑO

ELBA ESTEPONA GRAN HOTEL & THALASSO SPA \*\*\*\*\*

¡En nombre mío y de todo el equipo me gustaría deseársle Felices Fiestas! Aunque lejos de casa, haremos que pasen estas fechas tan señaladas en un entorno mágico y ante todo, que se sientan como en familia. A continuación le presentamos la programación disponible para nuestros clientes con reserva de alojamiento y

desayuno. Para pasar unas veladas inolvidables, ofrecemos cada noche música en vivo. ¡Esperamos que pasen con nosotros unas vacaciones inolvidables!

**Juan Manuel Galán**  
Director General







31 DICIEMBRE · 2025



**RESTAURANTE ARENA BEACH**

07.00 - 10.30h. Desayuno Buffet (incluido).

\* \* \*

**RESTAURANTE ARENA BEACH**

13.30 - 16.00h. Almuerzo Buffet (38,00€ p/p).

\* \* \*

**RESTAURANTE ARENA BEACH**

19.30 - 23.00h. BUFFET especial de Nochevieja (170,00€ p/p Adultos / 85,00 p/p Niños).  
Música en vivo.

Room Service hasta las 19:00h.

\* \* \*

**BUFFET especial de Nochevieja**

Por favor reserve en Recepción con antelación (límite 31/12/2025 a las 11.00h.).

\* \* \*

**LOBBY BAR**

00.00h. Las Campanadas y las 12 Uvas de la suerte.



## BUFFET NOCHEVIEJA 2025



### RINCON ESPECIAL DE MARISCO

Bogavante Cocido, Cigalas, Langostinos Tigre, Buey de Mar, Nécoras, Pulpo a la Gallega, Vieiras Gratinadas, Almejas de Carril en Salsa Verde, Navajas al Limón, Mejillones en Salsa de Cilantro, Coco y Lima.

\*\*\*

### CHACINAS IBÉRICAS & QUESOS

Jamón Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico y Caña de Lomo con sus Picos y Regañas.

\*\*\*

Surtido de Quesos Nacionales e Internacionales con Mermeladas y Frutas Secas.  
Tostas de Foie Micuit de Pato con Mermelada de Tomate.

\*\*\*

### SURTIDO DE AHUMADOS

Salmón Ahumado con Alcaparras, Pepinillos y Vinagreta.  
Bacalao Ahumado con Piparras.  
Atún ahumado con Almendras Fritas y AOVE.

\*\*\*

### SOPA FRÍA

Vasitos de Gazpacho de Remolacha con Brocheta de Mozzarella y Albahaca.

### ENSALADAS FRESCAS DE TEMPORADA

Surtido de Lechugas, Tomate en gajos, Tomate Cherry, Maíz, Aros de Cebolla, Zanahoria Rallada, Remolacha Cocida, Atún en Aceite, Caballa en Escabeche, Sardinas, Pimiento Tricolor, Pepino, Brotes de Soja, Espárragos blancos, Palmitos

### ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de Pato con Vinagreta de Mango.  
Ensaladilla Rusa con Melva.  
Salpicón de Marisco.  
Ensalada de Pulpo de Estepona.  
Pastel Tricolor de Verduras con Mayonesa de Cítricos.

\*\*\*

### RINCÓN DE ENCURTIDOS

Aceitunas, Cebollitas, Pepinillos, Banderillas, Berenjenas de Almagro...

\*\*\*

### RINCÓN DE SALSAS Y ADEREZOS

Mayonesa, Salsa Rosa, Salsa Tártara, Vinagreta Francesa...

\*\*\*

### ARROCES

Risotto de Setas y Calabaza.  
Paella Mixta de Carne y Pescado.



#### SOPA CALIENTE

Crema de Puerros y Boletus.

\* \* \*

#### CARNES

Solomillo de ternera al Grill.

Preso Ibérica con Ajo y Perejil.

Chuletitas de Cordero Lechal.

Cochinillo Asado al Horno.

Suprema de Pavo con Salsa Pimienta Verde.

\* \* \*

#### PESCADOS

Merluza en Salsa Verde.

Lomo de Corvina Salvaje al Grill.

Gambones a la Plancha.

Supremas de Salmón con Salsa Fina Hierbas.

Canelones de Bogavante en Salsa de Marinera.

\* \* \*

#### APERITIVOS Y TAPAS

Langostinos Torpedo Rebozados en Pan Panko con salsa Kimuchi

Croquetas de Boletus y Trufa.

\* \* \*

#### GUARNICIONES

Patatas Panaderas.

Menestra de Verduras Naturales.

Graten de Calabacín y Coliflor.

Cilindros de Boniatos Asados.

Cous Cous con Zanahorias al Cilantro.

Arroz Basmati Salteado con Sésamo.

\* \* \*

#### POSTRES

Tarta de Chocolates y Naranja.

Vasitos de Mousse de Rocher.

Vasitos de Cremoso de Queso, Pistachos y Limón.

Creps Rellenos de Crema de Turrón.

Surtidos de Pastelería del Chef.

Turrónes y Dulces Típicos de Navidad.

Frutas de temporada.

\* \* \*

#### BODEGA

Agua, Refrescos, Zumos y Cerveza.

Blanco Monólogo DO. Rueda - Verdejo.

Rosado Monólogo DO. Rioja.

Tinto Monólogo Crianza DO. Rioja.

Café o Infusiones.





**Elba Estepona**  
Gran Hotel & Thalasso Spa



Ctra. Estepona-Cádiz, 151 – 29680 Estepona. Málaga  
T. (+34) 952 809 200 | [estepona.reservas@hoteleselba.com](mailto:estepona.reservas@hoteleselba.com) | [www.hoteleselba.com](http://www.hoteleselba.com)