

Fin de año

Menú • Menu

ES • EN

Croqueta de cecina con crema de guayaba
Cured beef croquette with guava cream

Vieira gratinada con salsa azafrán, vermouth y
lima
*Gratin scallop with saffron, vermouth, and lime
sauce*

Lata casera de mejillones escabechados con
salsa ligera de curry
*Homemade marinated mussels with light curry
sauce*

Tronco de bacalao asado con aceite de oliva,
crema de piquillos confitados y allioli
*Roasted cod loin with olive oil, confit piquillo
pepper cream, and aioli*

Micro piña colada helada
Frozen micro Piña Colada

Tarrina de rillettes de carrilleras de ternera
confitadas estilo "Rossini" sobre gratén de papas
*"Rossini" style confit beef cheek rillettes terrine on
potato gratin*

Esfera de chocolate blanco y almendras con
corazón de maracuyá
*White chocolate and almond sphere with a passion
fruit center*



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

New Year's Eve

Menu · Menü

FR · DE

Croquette de cecina (bœuf séché) à la crème
de goyave

*Cecina-Krokette (Trockenfleisch) mit
Guavencreme*

Coquille Saint-Jacques gratinée, sauce safran,
vermouth et citron vert

*Gratinierte Jakobsmuschel mit Safran-Wermut-
Limetten-Sauce*

Moules à l'escabèche maison, sauce légère au
curry

*Hausgemachte marinierte Muscheln in leichter
Currysauce*

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, crème de
piquillos confits et aïoli

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Olivenöl, Creme aus
konfierten Piquillo-Paprika und Aioli*

Micro Piña Colada glacée

Gefrorene Mikro-Piña Colada

Terrine de rillettes de joues de bœuf confites
façon "Rossini" sur gratin de pommes de terre

*Terrine von Rillettes aus konfierten
Rinderbäckchen nach "Rossini"-Art auf
Kartoffelgratin*

Sphère au chocolat blanc et amandes, cœur
fruit de la passion

*Kugel aus weißer Schokolade und Mandeln mit
Passionsfruchtkern*



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

Fin de año

Menú sin gluten · Gluten free

ES · EN

Berenjena asada con crema de guayaba
Roasted eggplant with guava cream

Vieira gratinada con salsa azafrán, vermouth
y lima
*Gratin scallop with saffron, vermouth, and lime
sauce*

Lata casera de mejillones escabechados con
salsa ligera de curry
Homemade marinated mussels with light
curry sauce

Tronco de bacalao asado con aceite de oliva,
crema de piquillos confitados y allioli
*Roasted cod loin with olive oil, confit piquillo
pepper cream, and aioli*

Micro piña colada helada
Frozen micro Piña Colada

Tarrina de rillettes de carrilleras de ternera
confitadas estilo "Rossini" sobre gratén de
papas
*"Rossini" style confit beef cheek rillettes terrine
on potato gratin*

Brownie casero sin harina con helado y dulce
de leche
*Homemade flourless brownie with ice cream
and dulce de leche*



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

New Year's Eve

Sans gluten · Glutenfrei

FR · DE

Aubergine rôtie à la crème de goyave
Gebratene Aubergine mit Guavencreme

Coquille Saint-Jacques gratinée, sauce safran,
vermouth et citron vert
*Gratinierte Jakobsmuschel mit Safran-Wermut-
Limetten-Sauce*

Moules à l'escabèche maison, sauce légère
au curry
*Hausgemachte marinierte Muscheln in
leichter Currysauce*

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, crème
de "piquillos" confits et aioli
*Gebratenes Kabeljaufilet mit Olivenöl, Creme
aus konfierten Piquillo-Paprika und Aioli*

Micro Piña Colada glacée
Gefrorene Mikro-Piña Colada

Terrine de rillettes de joues de bœuf confites
façon << Rossini » sur gratin de pommes de
terre
*Terrine von Rillettes aus konfierten
Rinderbäckchen nach "Rossini"-Art auf
Kartoffelgratin*

Brownie maison sans farine avec glace et
confiture de lait (dulce de leche)
*Hausgemachter Brownie ohne Mehl mit Eis und
Dulce de leche*



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

Fin de año

Menú vegetariano · Vegetarian

ES · EN

Gyozas de verduras a la plancha
Grilled vegetable gyozas

Tartar de verduras escalivadas con aceitunas
*Roasted vegetable tartare (escalivada) with
olives*

Baba ganoush de garbanzos
Chickpea baba ganoush

Maccheroni con pesto de tomates secos y
almendras
*Maccheroni with sun-dried tomato and almond
pesto*

Micro daiquiri de frambuesa helado con
esferas de vinagre de módena
*Frozen micro raspberry daiquiri with balsamic
vinegar spheres*

Albóndigas veganas con praliné salado de
piñones y sirope de arce
*Vegan meatballs with salty pine nut praline and
maple syrup*

Brownie vegano casero con helado
Homemade vegan brownie with ice cream



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

New Year's Eve

Végétarien • Vegetarisch

FR • DE

Gyozas aux légumes grillés
Gegrillte Gemüse-Gyozas

Tartare de légumes rôtis (escalivada) aux
olives
Tatar von Röstgemüse (Escalivada) mit Oliven

Baba ganoush de pois chiches
Kichererbsen-Baba-Ganoush

Maccheroni au pesto de tomates séchées et
amandes
*Maccheroni mit Pesto aus getrockneten
Tomaten und Mandeln*

Micro daïquiri framboise glacé et sphères de
vinaigre balsamique
*Gefrorener Mikro-Himbeer-Daiquiri mit
Balsamico-Sphären*

Boulettes véganes au praliné salé de pignons
et sirop d'érable
*Vegane Bällchen mit salzigem Pinienkern-
Praliné und Ahornsirup*

Brownie végane maison avec glace
Hausgemachter veganer Brownie mit Eis



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *