BÒ

BANÚS

2023
NEW YEAR MENU

BO
BANÚS

FIESTA AÑO NUEVO
Apertura 20:00h

¡El mejor Restaurante para recibir el año nuevo 2023!

Celebrar en un ambiente exclusivo acompañado de un impresionante show mientras disfrutan de nuestro menú de lujo con
barra libre desde a las 20:00h hasta 01:00h.

BARRA LIBRE
Incluye:

Agua, Refrescos, Cerveza
Cava, Vinos de la Casa
Vodka, Gin, Ron, Whisky
(excepto Premium)

BÒ
BANÚS

NEW YEAR PARTY
Opening 20:00h

The best restaurant to welcome the new year 2023!

Celebrate in an exclusive ambience accompanied by an amazing show while enjoying our luxury menu with an open bar from 8:00 p.m. to 1:00 a.m.

OPEN BAR
Includes:

Water, Refreshments, Beer
Cava, House Wines
Vodka, Gin, Rum, Whisky
(except Premium)

MENU NOCHE VIEJA 250€ IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDA

Champagne

APERITIVO

Ostra en Tempura con Tartar de Mango

ENTRANTE

Ensalada Bogavante

Viera Gratinada con Langostino

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la Pimienta con
salsa de chalota y lemongras

CORONEL

Sorbete de limon para limpiar el paladar

PLATO FINAL

Solomillo con salsa de trufa

POSTRE

Esfera de Chocolate Blanco rellena
de Mousse de Pistacho y Frutas de Bosque

BARRA LIBRE DE 20.00H HASTA 01.00H

NEW YEAR'S MENU 250€ VAT INCLUDED

WELCOME DRINK

Glass of Champagne

APPETIZER

Oyster in Tempura with Mango Tartar

STARTERS

Lobster Salad

Gratin Scallop with Prawn

MAIN COURSE

Sea Bass with Pepper, Shallot
and Lemongrass Sauce

COLONEL

Lemon sorbet to cleanse the palate

FINAL PLATE

Fillet steak with truffle sauce

DESSERT

White Chocolate Sphere filled
Pistachio Mousse and Forest Fruits

OPEN BAR FROM 8:00 PM TO 1:00 AM

MENU VEGANO - VEGETARIANO
200€ IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDA

Champagne

APERITIVO

Pinzimonio de Verdura

ENTRANTE

Ensalada Vitaminica con Queso de Cabra y
Mermelada de Fruta de Bosque

Quinoa con granada y vinagreta de chimichuri

PLATO PRINCIPAL

Crema de Calabaza con miel
y Almendras Tostadas

Rissotto de Setas Boletus con Trufa Negra

POSTRE

Fruta variada Tropical

BARRA LIBRE DE 20.00H HASTA 01.00H

VEGAN - VEGETARIAN MENU
200€ VAT INCLUDED

WELCOME DRINK

Glass of Champagne

APPETIZER

Vegetable Pinzimonio

STARTERS

Vitamin Salad with Goat Cheese
and Forest Fruit Jam

Quinoa with Pomegranate
and Chimichuri Vinaigrette

MAIN DISH

Pumpkin cream with Honey
and Toasted Almonds

Boletus mushroom Rissotto with black truffle

DESSERT

Assorted Tropical Fruit

OPEN BAR FROM 8:00 PM TO 1:00 AM

MENU NIÑOS
125€ IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDA

Champagne Niños

APERITIVO

Camembert con Mermerlada
de Frambuesa

ENTRANTE

Tempura de Gambas con Verduras

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la Plancha con Patatas Fritas

Solomillo con Salsa de Champiñon

POSTRE

Brownie con Helado de Vainilla

KIDS MENU
125€ VAT INCLUDED

WELCOME DRINK

Kids Champagne

APPETIZER

Camembert with Raspberry Jam

STARTERS

Shrimp Tempura with Vegetables

MAIN DISH

Grilled Sea Bass with Chips

Sirloin with Mushroom Sauce

DESSERT

Brownie With Vanilla Ice Cream

BÒ
BANÚS

¡LE DESEAMOS UN PROSPERO 2023!

RESERVAS

+34 666 162 999
info @bo-banus.com

(Pago Anticipado)
Gran Macaco SL - B93665883
Numero Cuenta 2100-1755-25-0200708485
BIC/Código SWIFT: CAIXESBBXXX
IBAN: ES11-2100-1755-2502-0070-8485

BÒ
BANÚS

WE WISH YOU A PROSPEROUS 2023!

RESERVATIONS

+34 666 162 999
info @bo-banus.com

(Payment in Advance)
Gran Macaco SL - B93665883
Account Num. 2100-1755-25-0200708485
BIC/Código SWIFT: CAIXESBBXXX
IBAN: ES11-2100-1755-2502-0070-8485