



THE RITZ-CARLTON

ABAMA

FESTIVIDADES 2016
FESTIVE SEASON 2016

FELICES FIESTAS

Nuestro Chef Ejecutivo, Pedro Contreras, y todo su equipo tienen el placer de invitarles a degustar los deliciosos menús que hemos preparado para Navidad y Nochevieja en nuestros restaurantes. Les deseamos una experiencia gastronómica inolvidable.

SEASON ´S GREETINGS

Our Executive Chef, Pedro Contreras, and his team would like to invite you to taste the delicious menus prepared to celebrate Christmas and New Year in our restaurants. We wish you a unique and memorable gastronomic experience.

A close-up photograph of several gold Christmas ornaments. One ornament in the foreground is covered in fine gold glitter. Another ornament to its left is smooth and has a gold chain wrapped around it. A white horizontal line is drawn across the middle of the image, passing behind the text.

NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE



CENA

DINNER

M.B	Set Menu
Kabuki	Set Menu
El Mirador	Set Menu
Salón de eventos / Ballroom	Gala buffet
Pampa	A la Carte
Txoko	A la Carte
Los Chozos	A la Carte

MÚSICA EN VIVO . LIVE MUSIC

Lobby	duo
El Mirador	duo
Ballroom	band
Jardín Persa / Persian Garden	DJ
Los Chozos	solista





MB

Martín Berasategui





Martin Berasategui

Snacks

Fresa en caipiriña
Cilindro efervescente de Melón al Vermut
Tortita andaluza crujiente
Buñuelo semilíquido de bacalao
Bocadillo de tortilla de patata
Mejillones sobre cuajada de pepino y curry
Cucurucho de queso relleno de steak de tartar y caviar de arenque

Aperitivos

Milhojas caramelizado de foie, anguila ahumada, cebolleta fresca y manzana ácida
Caviar "M.B-Riofrio Excellsius" sobre crema agria de maíz.

Menú

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de sake de pepino, chalota encurtida y bruma marina
Ensalada tibia de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado
Gelatina trufada sobre una crema untuosa de foie, toques dulces y salados
Ravioli de pasta fresca rellenos de trufa, jugo emulsionado de hongos y láminas de trufa blanca
Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino, sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado
Solomillo "Luismi" sobre terrina, puré cremoso de patata, trufa y salsa perigueux
Limón
Mini coco relleno de piña colada sobre crema de fruta de la pasión y su crema helada
Esponja helada de chocolate sobre un bizcocho de avellana, helado de café y granizado de whisky

Maridaje especialmente seleccionado por nuestro sommelier

Ruinart Blanc de Blancs (A.O.C Champagne)
Attis Nana (D.O Rias Baixas)
Vallegarcia Viognier (V.T Castilla)
San Vicente (D.O.Ca Rioja)
Paisaje De Las Islas (D.O.P Islas Canarias)
Ruinart Rose (A.O.C Champagne)

495€ por persona

250€ para niños entre 12 y 16 años

7% IGIC incluido

Código de vestimenta: Formal Elegante



Martin Berasategui

Snacks

Strawberry in Caipirinha
Melon effervescent cylinder with Vermouth
Crunchy crepe Andaluzian style
Semiliquid cod fritter
Spanish potato omelet snack
Mussels over cucumber curd and curry
Cheese cone stuffed with steak tartar and Herring caviar

Aperitifs

Caramelized millefeuille with smoked eel, foie-gras, spring onion and green apple
Caviar "M.B-Riofrio Excellsius" over a corn sourcream

Menu

Lukewarm, slightly pickled oyster with cucumber sake slush, pickled shallot and sea mist
Warm vegetable hearts and shellfish salad, cream of farmhouse lettuce and iodized juice
Truffle gelatin on the bed of smooth foie-gras cream with sweet and salty touch
Fresh pasta Ravioli stuffed with truffle, emulsified mushroom juice and white truffle sheets
Grilled hake fillet covered in thin slices of Iberian bacon, over truffled young spinach and smoked stock
Beef fillet "Luismi" on terrine bed, creamy potato pure and Périgueux sauce
Lemon
Mini coconut filled with pinha colada on a passion fruit cream and its ice cream
Iced chocolate sponge on a hazelnut cake, coffee ice cream and frozen whisky

Wine pairing specially selected by our sommelier

Ruinart Blanc de Blancs (A.O.C Champagne)
Attis Nana (D.O Rias Baixas)
Vallegarcia Viognier (V.T Castilla)
San Vicente (D.O.Ca Rioja)
Paisaje De Las Islas (D.O.P Islas Canarias)
Ruinart Rose (A.O.C Champagne)

495€ per person

250€ per kid from 12 to 16 years old

7% Local taxes included

Dress code: Formal Elegant





ABAMA KABUKI



DISFRUTE DE UNA EXPERIENCIA ÚNICA

en su nueva ubicación

ENJOY A UNIQUE EXPERIENCE

in it's new location

Aperitivo Bienvenida &

Sake – Takara Junmai Daiginjo – Yamada Nishiki – Hyogo - Japón

Hojaldres de Jengibre

Qumquat, Mango, Piña y Jengibre

Edamame con GomaDare

Nasu Kamo

Korokke

Foie

Sashimi &

Champagne – Claude Cazals “Le Clos” – Chardonnay – Champagne – Francia

Sashimi Langosta con salsa ponzu y wasabi fresco

Moluscos

Otsukuri &

Vino Blanco – As Sortes – Godello – Valdeorras – España

Usuzukuri de pescado blanco con trufa blanca

Tartar de toro con caviar

Sushi &

Vino Blanco – Heymann Lowestein Uhlen – Riesling – Mosela – Alemania

Nigiri Sushi – Selección del Chef

Robata &

Vino Tinto – Ignios Baboso – Baboso Negro – Tenerife – España

Gyu-take Nabe de Kagoshima

Postre &

Vino Dulce – Chivite Colección 125 Vendimia Tardia – Moscatel – Navarra – España

Chocolate

Mochi

Petit Fours

350€ por persona

150€ para niños de 6 a 12 años

7% IGIC incluido

Código de vestimenta: Formal Elegante

Starter &

Sake – Takara Junmai Daiginjo – Yamada Nishiki – Hyogo – Japan

Ginger puff pastry

Qumquat, Mango, Pineapple and ginger

Edamame with GomaDare

Nasu Kamo

Korokke

Foie

Sashimi &

Champagne – Claude Cazals “Le Clos” – Chardonnay Champagne – France

Lobster Sashimi with ponzu and fresh wasabi sauce

Seafood

Otsukuri &

White wine – As Sortes – Godello – Valdeorras – Spain

Usuzukuri White fish with White truffle

Toro Tartar with caviar

Sushi &

White wine – Heymann Lowestein Uhlen – Riesling – Mosela – Germany

Nigiri Sushi – Chef Selection

Robata &

Red wine – Ignios Baboso – Baboso Negro – Tenerife – Spain

Gyu-take Nabe of Kagoshima

Desert &

Sweet wine – Chivite Colección 125 Vendimia Tardia – Moscatel – Navarra – Spain

Chocolate

Mochi

Petit Fours

350€ per person

150€ per kid from 6 to 12 years old

7% Local taxes included

Dress code: Formal Elegant

RESTAURANTE
El Mirador

Bogavante

Bañado con fondo de moluscos, ostra asada en brasa de sarmientos, complementos cítricos
Champagne MœtChandon Brut Imperial (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. DOC Champagne)

Foie gras a la parrilla de carbón

Bayas maduras al sol

Fruta de la pasión

Yuzu, Mœt Ice

Lubina Salvaje

Falso cous-cous de hortalizas moradas, pil pil de coliflor,
trufa de temporada, rebozuelos

François Crochet Flores (Sauvignon Blanc.AOC Sancerre)

Corte de Wayu

Pimienta Sichuan, mostaza de hierbas, papa suflada, bearnesa, cebolletas tiernas
Cráter (Listán Negro, Negramoll. DO Tacoronte Acentejo)

Interpretación de la Navidad

Crema helada de violetas, polvorón caliente de almendra, pastel de chocolate y caramelo salado
Viñatigo Malvasía Clasico (Malvasía. DO Ycoden Daute Isora)

210€ precio por persona

40€ con maridaje

35€ niños entre 4 y 6 años

105€ niños entre 7 y 12 años

7% IGIC incluido

Código de vestimenta: Formal Elegante

RESTAURANTE
El Mirador

Lobster

Seafood sauce, roasted oyster with citric flavor

Champagne MöetChandon Brut Imperial (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. DOC Champagne)

Foie gras cooked with charcoal grilled

Matured sun berries

Passion Fruit

Yuzu, Möet Ice

Wild sea bass

False couscous purple vegetables, pil pil of cauliflower,
Truffle, chanterelles.

François Crochet Flores (Sauvignon Blanc. AOC Sancerre)

Wayu piece

Sichuan pepper, mustard herbal, potatoes, béarnaise sauce, Spring onions,
Cráter (Listán Negro, Negramoll. DO Tacoronte Acentejo)

Christmas Interpretation

Violet ice cream, warm almond cake, chocolate cake and salted caramel
Viñatigo Malvasía Clasico (Malvasía. DO Ycoden Daute Isora)

210€ price per person

40€ wine pairing

35€ kids from 4 to 6 years old

105€ kids from 7 to 12 years old

7% Local taxes included

Dress code: Formal Elegant

Salón de eventos

Para celebrar la Nochevieja, nuestros chefs le prepararán un gran buffet con una amplia selección de cocina nacional e internacional.

A continuación algunos platos destacados del buffet.

Menú

Ensalada de patatas negras, trufa, setas silvestres
Gran selección de quesos y embutidos locales e internacionales
Jamón ibérico y jamón ahumado “pata asada”
Ostras, almejas grandes, bígaro de mar

Cochinillo a la segoviana, puré de manzana asad, jus natural
Solomillo wellington, jus de trufa, foie gras
Vieiras, panceta, puré de calabaza, salsa de vino tinto
Rape y gambas, vinagreta de tomate

Eclairs de chocolate naranja
Bavarois de mango y fruta de la pasión
Baba de calvados
Macarons de chocolate y fruta de la pasión

185€ precio por persona

35€ por niño de 4 a 6 años

69€ por niño de 7 a 12 años

7% IGIC incluido. Bebidas no incluidas

Código de vestimenta: Informal Elegante

Música en vivo

Ballroom

To celebrate New Year´s Eve our chefs have prepared a great buffet with a lavish selection of national and international cuisine.

Please find below some of the highlights of this buffet.

Menu

Black potatoes, wild mushrooms and truffle salad
Large selection of local & imported cheese & charcuterie

Jamón Ibérico & smoked jamon

Oyster live station

Chilled mussels, shrimp, large clams, sea begaro

Suckling pig, roasted apple puree, natural jus

Traditional beef wellington, foiegras truffle jus

Pancetta scallops, pumpkin puree, red wine sauce

Monk fish & shrimp, tomato vinaigrette

Orange and chocolate Eclairs

Mango and passion fruit bavaroise

Lemoncello baba, citrus Chantilly

Passion fruit and chocolate macaroons

185€ price per person

35€ per kid from 4 to 6 years old

69€ per kid from 7 to 12 years old

7% Local taxes included. Beverages not included

Dress code: Informal Elegant

Live music



FIN DE AÑO EN EL RITZ KIDS

En el Ritz Kids disfrutaremos de la última noche del año de una manera muy especial durmiendo bajo las estrellas.

20:00 - 21:00	Juego de los deseos
21:00 - 22:30	Especial cena de fin de año
22:30 - 23:30	Nuestra última manualidad del año
00:00 - 00:30	Las doce campanadas
00:30 - 10:00	Dulces sueños

125 € por niño. IGIC incluido

Se necesita reserva previa en la extensión 5883

Niños de 4 - 12 años

NEW YEAR'S EVE AT THE RITZ KIDS

At the Ritz Kids we will enjoy the last night of the year in a very special way sleeping under the stars.

08:00 pm - 09:00 pm	Game of wishes
09:00 pm - 10:30 pm	Special New Year's Eve dinner
10:30 pm - 11:30 pm	Our last handicraft of the year
12:00 am - 12:30 am	The twelve grapes
12:30 am - 10:00 am	Sweet dreams

125 € per child. Local taxes included

Prior Reservation is required on the ext. 5883

Kids from 4 to 12 years old



ÁRBOL DE LOS DESEOS

Como cada año hace su majestuosa presencia en el Lobby de The Ritz-Carlton, Abama nuestro “Árbol de los Deseos”.

De él cuelgan unas bolas de Navidad con mucho amor, que proceden de unos niños que han querido proponer una Navidad solidaria.

Estos niños tinerfeños provienen de un centro de acogida llamado la Sagrada Familia y es por ello que les invitamos a coger una bola y regalar amor, paz o quizás ilusión. Posteriormente la depositarán en Guest Relations junto con su aportación solidaria.

Cada bola corresponde con una aportación de 50 €.

THE TREE OF WISHES

Like every year, our ‘Tree of Wishes’ spreads its majestic presence in the lobby of The Ritz-Carlton, Abama.

Our Christmas balls hanging with love come from children who would like to have and enjoy a different charity Christmas.

These children from Tenerife have hardly any sources of entertainment, and this is why we invite you to take an envelope and give them love, hope or magic. If you want to take part, please leave your ball at the Guest Relations desk with your contribution inside.

Each ball represents an amount of 50 €.





THE RITZ - CARLTON

ABAMA

Para reservas por favor llame	For reservations please call
a Guest Relations:	Guest Relations:
+34 922 126 000	+34 922 126 000
Extensión 8816/8800	Extension 8816/8800
guestrecognition@ritzcarlton.com	guestrecognition@ritzcarlton.com



THE RITZ-CARLTON

ABAMA

Carretera General TF-47 km 9, 38687, Guía de Isora, Tenerife, España
T +34 922 126 000 • www.ritzcarlton.com/abama