

MENÚ NOCHEVIEJA

31/12/2026
🕒 21:15

res
tau
rant
Edén

Peñíscola

Calle Madrid 6
12598 Peñíscola
964 48 04 07
616 97 43 29

Para comenzar

Montadito de Jamón Ibérico
Mousse de bacalao con cebolla caramelizada
Pulpo con parmentier de "all i oli"

continuamos con la gran selección de mariscos

Bogavante y Langostinos al vapor
Gambas rojas a la Parrilla

del mar

Canelones de rape y gamba roja con su americana

para refrescar el paladar Sorbete de piña

de la tierra

Medallón de Solomillo de ternera con salsa Oporto
y sus acompañamientos

el momento dulce

Coulant de chocolate con helado de vainilla

nuestra bodega desde el inicio de la cena

Blanco Javier Sanz Verdejo
Tinto Viña Pomal de Bodegas Bilbainas
Cava Ars Collecta
(bodega toda de un principio)
Cafés

Para recibir el Año Nuevo

Bolsa de Cotillón, Uva de la suerte
Barra libre

Y cuando llegue la hora de bailar...

IDJ Toño pondrá la música y
nosotros, las ganas de bailar!



Buffet de medianoche

Mini Hamburguesas, Bocadillos Varios, Pizzas al Corte
Chocolate a la Taza con Croissants

Precio del Menú 150,00 € por persona

Menú niños 50,00 € (max 16 años) imprescindible comunicarlo a la reserva
Selección de Ibéricos y Queso, Calamares y Croquetas de cocido
Solomillo a la Parrilla
Postre nochevieja, Refrescos

Para reservar deberán elegir una de estas opciones de pago y siempre 7 días desde la reserva, si en este plazo no se realizó el pago se cancelará la reserva sin previo aviso.

Adelanto de 50,00 € por persona y antes del 15/12 el resto

*Pago total 150,00 €

Cancelaciones: antes del 15/12* se devuelve el importe adelantado sin justificante.

del 16/12* al 29/12* por causas médicas o familiares justificadas (solo los afectados)

a partir de 30/12* no se aceptan cancelaciones, y podrán solicitar el servicio para llevar. *00:01 h

**Inicio de cena de
21:15 a 21:30**