



PUNTA MORRO  
HOTEL

# 2025

## *Año Nuevo*

31 DE DICIEMBRE 8PM

CENA 4 TIEMPOS

SAX IVAN COUTTOLENC - DJ DAVID MELENDREZ

PRECIO POR PERSONA \$120 DLLS  
INCLUYE IVA Y SERVICIO

INFORMES & RESERVACIONES

TEL 646 178 3507 EXT 300-340

Whatsapp 646 103 0877

eventos@hotelpuntamorro.com



# 2025

## *Año Nuevo*

### MENU

**Amouse Bouche**  
Patata con trufa negra  
*y tartar de camarón*

**Entrada**  
Tomate Heirloom  
*relleno de quesos finos y salsa romesco*

**Segundo tiempo**  
Cremosa de elote  
*scone de chile poblano*

**Plato Fuerte**  
*(A elegir)*

**Filete Wellington**  
*Puré de coliflor y jus de pato al oporto*  
ó  
**Salmón**  
*Risotto de azafrán y salsa Marsala*

**Postre**  
Mousse de queso de cabra  
*Ganache de chocolate y albahaca*

*Incluye copa de vino espumoso y uvas  
para brindis*



PUNTA MORRO  
HOTEL





PUNTA MORRO  
HOTEL

# 2025

## *New Year*

DECEMBER 31TH 8PM

4 COURSES DINNER

---

SAX IVAN COUTTOLENC-DJ

PRICE PER PERSON \$120 DLLS

INCLUDES TAX AND SERVICE

RSVP

TEL 646 178 3507 EXT 300-340

Whatsapp 646 103 0877

[eventos@hotelpuntamorro.com](mailto:eventos@hotelpuntamorro.com)



# 2025

*New Year*

## MENU

Amousse Bouche

Potato with black truffle and shrimp tartar

Starter

Heirloom tomato stuffed with fine cheeses and fine herbs, romesco sauce

Soup

Corn soup

Poblano chili and ricotta scone

Main course

Beef Wellington

Cauliflower puree and duck jus with port.  
or

Baked Canadian salmon

Saffron risotto and Marsala sauce.

Dessert

Goat cheese mousse

Chocolate and basil ganache

*Includes a glass of sparkling wine and grapes for toasting*



PUNTA MORRO  
HOTEL

