

Navidad

BUFFET ESPECIAL

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Sopa de verduras con marisco.

ENSALADAS Y ENTREMESES

Mejillones a la vinagreta.

Tartaletas de cóctel de mariscos.

Selección de patés.

Jamón serrano y surtido de quesos.

Cigalas cocidas al vapor.

Aguacate con cangrejo y langostinos.

PASTA

Pastel Parmentier de cordero al pastor.

Lasaña de carne a la boloñesa.

CARNES Y PESCADOS

SHOW COOKING

Entrecot de ternera a la plancha.

Tradicional pavo navideño asado con su relleno.

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez.

Ternera asada en su jugo con salsa de boletus.

Lomo de merluza a la plancha.

Supremas de salmón con juliana de verduras al caldo corto.

Bacalao a la vizcaína y salteado de piquillos.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

GUARNICIONES

Brócoli al vapor con jamón serrano.
Parrillada de verduras.
Espárragos trigueros al grill.
Patatas gajo y juliana de bacon.
Champiñones salteados con cebolla.
Zanahorias caramelizadas en rodajas.
Tomates al horno a la parmesana.
Patatas al vapor.

POSTRES

Tradicional tronco de Navidad.
Repostería especial navideña.
Turrones y dulces navideños.

BODEGA

Ànec Mut – Chardonnay ecológico - Penedès.
Batán de Salas Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon – Somontano).
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Fin de año

BUFFET ESPECIAL

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Crema de brócoli con gambones.

ENSALADAS Y ENTREMESES

Salpicón de pulpo a la malagueña.

Tartaletas de langostinos con piña.

Jamón serrano y urtido de quesos con membrillo.

Mini volován de queso crema con salmón y caviar.

Surtido de patés.

Cogollos con salteado de piquillos y gambas.

Langostinos al vapor.

PASTA

Canelones de espinacas con piñones y gambas.

Gambas con gabardina.

CARNES Y PESCADOS

SHOW COOKING

Solomillo de cerdo a la plancha.

Lomo de dorada a la plancha.

Pierna de cordero asada con salsa de menta.

Jamoncitos de pollo a la catalana.

Asado de ternera con salsa de pimienta.

Gallineta nórdica con verduritas.

Supremas de merluza y muselina de eneldo al gratén.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

GUARNICIONES

Judías verdes al vapor y pavo salteado.
Calabacines gratinados.
Patatas risoladas al bacon.
Patatas al vapor.
Alcachofas al jamón.
Patatas fritas.
Zanahorias caramelizadas con brócoli al cilantro.

POSTRES

Repostería especial navideña.
Surtido de turrones y dulces navideños.
Uvas de la suerte y cotillón.

BODEGA

Batan de Salas Chardonnay (Chardonnay – Somontano).
Ederra Selección Especial (Tempranillo – Rioja).
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

SPECIAL BUFFET

STARTERS

SOUPS AND CREAM SOUPS
Vegetable and shellfish soup.

Mussels in vinaigrette sauce.
Seafood cocktail tartlets.
Selection of pates.
Cured ham and cheese board.
Steamed Nowegian lobster.
Avocado with crab and prawns.

PASTA

Shepherd's Pie.
Lasagna with bolognese sauce.

MEATS AND FISH

SHOW COOKING
Grilled beef entrecote.

Traditional Christmas roast turkey with stuffing.
Pork tenderloins with Pedro Ximenez Sauce.
Roast beef and gravy with boletus sauce.
Grilled hake loins.
Salmon Supremes with vegetables.
Codfish Vizcaina Style.

**Menu subject to change without prior notice.*

GARNISH

Steamed broccoli with cured ham.
Grilled vegetables.
Grilled green asparagus.
Potatoes wedges.
Sauteed mushrooms.
Sliced caramelized carrots.
Baked tomatoes with parmesan.
Boiled potatoes.

DESSERTS

Traditional Christmas stuffed sweet roll.
Christmas cakes.
Spanish Christmas sweets.

WINE LIST

Ànec Mut – Chardonnay ecologic - Penedès.
Batan de Salas Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon – Somontano).
Cava (Spanish Champagne) Delapierre Brut.

**Menu subject to change without prior notice.*

New Year's Eve

BUFFET ESPECIAL

STARTERS

SOUPS AND CREAM SOUPS
Broccoli cream with prawns.

Marinated octopus salad.
Prawn tartlets with pineapple.
Cured ham cheese board with quince.
Cheese *vol au vent* with salmon and caviar.
Assorted pates.
Lettuce buds with sauteed red peppers and prawns.
Steamed prawns.

PASTA

Spinach cannelloni with pine kernels and shrimp.
Deep fried prawns in batter.

MEATS AND FISH

SHOW COOKING
Grilled pork loin.
Grilled sea bream with vegetables.

Roast leg of lamb with mint sauce.
Chicken legs catalan style.
Roast beef with pepper sauce.
Redfish with vegetables.
Grilled Hake Supremes in dill sauce.

**Menu subject to change without prior notice.*

GARNISH

Steamed green beans and sauteed Turkey.
Grated courgettes.
Sauteed potatoes with bacon.
Boiled potatoes.
Artichokes with ham.
French fries.
Caramelized carrots.

DESSERTS

Special New Year's Cake.
Spanish Christmas sweets.
"Lucky" grapes and party bag.

WINE LIST

Batan de Salas Chardonnay (Chardonnay – Somontano).
Ederra Special Selection (Tempranillo – Rioja).
Cava (Spanish Champagne) Delapierre Brut.

**Menu subject to change without prior notice.*