

Navidad

BUFFET CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS
Crema de calabaza.
Sopa de pollo y menudillos.

ENTRADAS Y ENTREMESSES

Canapés variados.
Langostinos cocidos.
Salmón ahumado.
Selección de quesos.
Mesa de mariscos.
Patés variados.
Ensalada tropical.
Aguacates rellenos.
Pastel de carbacho.
Ensalada de gambas.
Ensalada coleslow.

TRINCHE ESPECIAL

Pavo asado en su jugo.
Salsa de arándanos.
Salsa española.
Salmón asado.
Salsa tártara.

CARNES Y PESCADOS

Carrilladas de cerdo estofadas.
Codillo en su jugo.
Medallón de rape con jamón y puré de pimientos.
Pierna de cordero asada a la miel.
Lingote de verduras con queso cantal.
Gyiozas de pato.
Gambas a la plancha.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

VERDURAS Y GUARDICIONES

Mini trenza de queso.
Col morada con orejones.
Boniatos braseados.
Patatas parisinas a la mantequilla con finas hierbas.
Gratin Dauphinoise.
Corona de zanahoria.
Atado de judías finas con bacon.
Romanescu al vapor.

SHOW COOKING

Coles de bruselas.
Solomillo de ternera a la plancha.
Relleno de pavo.
Raviolis con salsa putanesca.
Puré de guisantes.

POSTRES

Fuente de crema inglesa y chocolate.
Dulces navideños.
Tronco de Navidad.
Pastelería navideña.
Helados.
Fruta de temporada.
Mince Pies... ¡y mucho más!

BODEGA

Emparrado, blanco semidulce.
Anec Mut. Blanco - Penedès.
Batan de Salas, Rosado - Somontano.
Ederra Selección Especial. Tinto - Rioja.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Fin de año

BUFFET CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS
Crema de marisco.
Sopa de verduras.

ENTRADAS Y ENTREMESES

Canapés variados.
Selección de ahumados.
Surtido de Ibéricos.
Surtido de quesos.
Mesa de mariscos.
Huevos rellenos de gambas.
Sushi variado.
Ceviche de pescado.
Salpicón de marisco.
Ensalada cocktail.
Ensalada de mango y fresas con vinagreta de
miel y naranja.

CARNES Y PESCADOS

Pavo relleno con dátiles y bacon con salsa de
manzana.
Pierna de cordero asada en su jugo con salsa de
menta.
Salmón relleno al horno.
Suprema de bacalao Bilbaína.
Merluza con salsa verde.
Salteado de gulas con gambas y ajos tiernos.
Mil hojas de verdura.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

VERDURAS Y GUARDICIONES

Tomates cherry salteados al pesto.
Samosas de verduras.
Trío de coliflor.
Salteado silvestre.
Gratén de patata.
Bouquet de espárragos con bacon.
Patatas asadas.
Patata baby confitada con cítricos.

TRINCHE - SHOW COOKING

Solomillo de ternera.
Lomo Wellington.
Zanahoria baby.
Gnoquis a la Sorrentina.
Cebollitas Glaseadas.
Ternera asada en su jugo.
Yorkshire pudding.
Salsa de arándanos.
Compota de manzana.
Puré de guisantes.

POSTRES

Fuente de crema inglesa y chocolate.
Dulces navideños.
Tronco de Navidad.
Pastelería.
Helados.
Fruta de temporada.
Mince Pies... ¡y mucho más!

BODEGA

Bach, Blanco Semidulce - Cataluña.
La Charla. Blanco Vedejo - Rueda.
Vol D'Anima, Rosado - Costers del Segre.
Batan de Salas Cabernet Sauvignon. Tinto -
Somontano.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION BUFFET

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Pumpkin soup.
Chicken soup.

STARTERS AND APPETIZERS

Assorted canapés.
Prawns.
Smoked salmon.
Selection of cheeses.
Seafood table.
Various pâtés.
Tropical salad.
Stuffed avocados.
Crab cake.
Shrimp salad.
Coleslaw.

SPECIAL CARVERY

Roast turkey in its own juices.
Cranberry sauce.
Spanish sauce.
Roast salmon.
Tartar sauce.

MEATS AND FISH

Braised pork cheeks.
Knuckle of pork in its juices.
Monkfish medallion with ham and pepper puree.
Honey Roasted leg of lamb.
Vegetable loaf with Cantal cheese.
Duck gyoza.
Grilled prawns.

**Menu subject to changes without prior notice.*

VEGETABLES AND SIDE DISHES

Mini cheese braid.
Red cabbage with apricots.
Braised sweet potatoes.
Butter-sautéed Parisian potatoes with fine herbs.
Gratin Dauphinois.
Carrot crown.
Bundled fine beans with bacon.
Steamed Romanesco.

SHOW COOKING

Brussels sprouts.
Grilled beef tenderloin.
Turkey stuffing.
Ravioli with puttanesca sauce.
Mashed peas.

DESSERTS

English custard and chocolate fountain.
Christmas sweets.
Yule log.
Christmas pastries.
Ice cream.
Seasonal fruit.
Mince pies... and much more!

WINE LIST

Emparrado, semi-sweet white.
Anec Mut. White Wine - Penedès.
Batan de Salas, Rosé – Somontano.
Ederra Selección Especial. Red Wine – Rioja.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menu subject to changes without prior notice.*

New Year's Eve

CELEBRATION MENU

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Seafood cream.
Vegetable soup.

STARTERS AND APPETIZERS

Assorted canapés.
Selection of smoked items.
Assortment of Iberian cured meats.
Selection of cheeses.
Seafood table.
Deviled eggs with shrimp.
Assorted sushi.
Fish ceviche.
Seafood *salpicón*.
Cocktail salad.
Mango and strawberry salad with honey and
orange vinaigrette.

MEATS AND FISH

Stuffed turkey with dates and bacon with apple
sauce.
Roast leg of lamb in its juices with mint sauce.
Oven-baked stuffed salmon.
Bilbao-style cod supreme.
Hake with green sauce.
Sautéed baby eels with prawns and tender garlic.
Vegetable mille-feuille.

**Menu subject to changes without prior notice.*

VEGETABLES AND SIDES

Sauteed cherry tomatoes with pesto.
Vegetable samosas.
Cauliflower trio.
Wild mushroom sauté.
Potato gratin.
Asparagus bouquet with bacon.
Roasted potatoes.
Confit baby potatoes with citrus.

CARVING - SHOW COOKING

Solomillo de ternera.
Lomo Wellington.
Zanahoria baby.
Gnoquis a la Sorrentina.
Cebollitas Glaseadas.
Ternera asada en su jugo.
Yorkshire pudding.
Salsa de arándanos.
Compota de manzana.
Puré de guisantes.

DESSERTS

English custard and chocolate source.
Christmas sweets.
Yule log.
Pastry.
Ice cream.
Seasonal fruit.
Mince Pies... and much more!

WINE LIST

Bach, Semi-sweet white wine - Cataluña.
La Charla. Blanco Vedejo - Rueda.
Vol D'Anima, Rosé - Costers del Segre.
Batan de Salas Cabernet Sauvignon. Red -
Somontano.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menu subject to changes without prior notice.*