

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Sopa de verduras naturales de temporada.
Crema de espárragos y puerros con jamón.

ENSALADAS Y ENTREMESSES

Terrina de foie gras de pato con gelatina al Oporto.
Aguacates con salmón ahumado y gambas.
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y crujiente de bacon.
Salmón pochado con mayonesa de pepino.
Ensalada de pollo marinado y queso al estilo Cesar.
Ensalada de col con pasas y piñones con vinagreta de mostaza.
Selección de mariscos cocidos.

PLATOS PRINCIPALES

COCINA INTERNACIONAL

Pierna de cordero al horno rellena de frutos secos.
Confit de pato con salsa de grosellas y frutas rojas.
Medallones de langosta "Thermidor".
Bacalao con almejas y salsa de oricios.

COCINA EN VIVO Y TRINCHADO

Pavo navideño asado relleno con manzana ácida.
Contra de buey asado al aroma de tomillo.
Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa de arándanos.
Dorada a la plancha con vinagreta de almendras, trufa y piñones.

**Menu sujeto a cambios sin previo aviso*

GUARNICIONES

Puré de patatas y zanahoria.
Calabacín relleno de verduras con gratinado de queso.
Brócoli al vapor.
Manzana caramelizada con azúcar de caña.
Patatas al gratén.

POSTRES

Selección de helados y sorbetes
Macedonia especial de frutas naturales
Tronco relleno de Navidad
Cuajada con miel y frambuesa
Hojaldre de manzana
Brownie de chocolate
Pudin de pan y mantequilla
Selección de quesos
Turrones y dulces navideños

VINOS

La Charla (Verdejo, Rueda) Blanco.
Batan de Salas Cabernet (Cabernet, Somontano) tinto.

**Menu sujeto a cambios sin previo aviso*

Fin de año

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

SOPAS Y CREMAS

Caldo de pollo con verduritas de temporada.
Crema de tomate perfumada con albahaca.

ENSALADAS Y ENTREMESSES

Selección de patés y terrinas.
Ensalada de cangrejo con salsa mil islas.
Langostinos y salmón ahumado a la vinagreta de Jerez.
Ensalada de gulas, aguacate y queso fresco al aliño de aceite de oliva y vinagre de Módena.
Hummus con palitos de verdura y aceite de sésamo.
Ensalada de confit de pato con rúcula y vinagreta de fresas y picatostes.
Selección de mariscos cocidos.

PLATOS PRINCIPALES

COCINA INTERNACIONAL

Pierna de jabalí asada a baja temperatura con chalotas y setas de temporada.
Carrillada de cerdo al Oporto con piñones y pasas.
Vieiras en su concha al estilo gallego glaseadas con ali-oli.
Rosada al horno con salsa marinera, almejas y espárragos.

COCINA EN VIVO Y TRINCHADO

Solomillo de buey al estilo Wellington.
Chuletas de cordero a la plancha con salsa de menta.
Filetes de lubina a la parrilla aderezados con salsa de hinojo.
Salmón noruego asado, con salsa Menier y vinagreta de cítricos.

**Menu sujeto a cambios sin previo aviso*

GUARNICIONES

Judías verdes planas al vapor.
Arroz salvaje salteado con verduras de temporada.
Coliflor al gratén.
Col lombarda rustida al vino tinto con frutos secos.
Patatas risoladas a la mantequilla de cardamomo.

POSTRES

Selección de helados y sorbetes
Macedonia especial de frutas naturales
Fresas al vino con mouse de limón.
Pudin de ciruelas con nueces.
Hojaldre de piña con arándanos.
Coulant de chocolate.
Pastel de manzanas con natillas.
Selección de quesos.
Turrones y dulces navideños.

VINOS

Cava: Delapierre Etiqueta Negra
Vino Batan de Salas Chardonay
Vino tinto: Ederra Roble, Rioja

**Menu sujeto a cambios sin previo aviso*

Christmas

CELEBRATION MENU

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Seasonal vegetable soup.
Asparagus and leek cream with ham.

SALADS AND APPETIZERS

Duck foie gras terrine with Port wine jelly.
Avocados with smoked salmon and prawns.
Goat cheese salad with nuts and crispy bacon.
Poached salmon with cucumber mayonnaise.
Marinated chicken and Caesar-style cheese salad.
Cabbage salad with raisins and pine nuts with mustard vinaigrette.
Selection of seafood.

MAIN COURSES

INTERNATIONAL CUISINE

Roast lamb leg with fruit stuffing.
Duck confit with red fruits sauce.
Medallions of Lobster "Thermidor".
Cod with clams and sea urchin sauce.

SHOW COOKING AND CARVERY

Roast Christmas turkey stuffed with sour apple.
Roast beef sirloin with thyme aroma.
Grilled pork tenderloin with cranberry sauce.
Grilled sea bream with almond, truffle, and pine nut vinaigrette.

**Menu subject to changes without prior notice*

SIDE DISHES

Mashed potatoes and carrots.
Courgette stuffed with vegetables and cheese gratin.
Steamed broccoli.
Caramelized apple with cane sugar.
Scalloped potatoes.

DESSERTS

Selection of ice creams and sorbets.
Special fresh fruit salad.
Christmas-filled Yule log.
Curds with honey and raspberry.
Apple puff pastry.
Chocolate brownie.
Bread and butter pudding.
Selection of cheeses.
Nougats and Christmas sweets.

WINE LIST

White wine: La Charla (Verdejo, Rueda).
Red Wine: Batan de Salas Cabernet (Cabernet, Somontano).

**Menu subject to changes without prior notice*

New Year's Eve

CELEBRATION MENU

STARTERS

SOUPS AND CREAMS

Chicken broth with seasonal vegetables.
Cream of tomato soup with basil aroma.

SALADS AND APPETIZERS

Selection of pâtés and terrines.
Crab salad with Thousand Island dressing.
Prawns and smoked salmon with Sherry vinaigrette.
Gulas, avocado, and fresh cheese salad with olive oil dressing and balsamic vinegar.
Hummus with vegetable sticks and sesame oil.
Duck confit and rocket salad with strawberry vinaigrette with croutons.
Selection of seafood.

MAIN COURSES

INTERNATIONAL CUISINE

Slow-roasted wild boar with shallots and seasonal mushrooms.
Pork cheeks in Port wine with pine nuts and raisins.
Scallops in their shell, Galician-style, glazed with aioli.
Oven-baked hake with seafood sauce, clams, and asparagus.

SHOW COOKING AND CARVERY

Sirloin of Beef Wellington.
Grilled lamb chops with mint sauce.
Grilled sea bass fillets seasoned with fennel sauce.
Roasted Norwegian salmon with Menier sauce and citrus vinaigrette.

**Menu subject to changes without prior notice*

SIDES

Steamed flat green beans.
Sautéed wild rice with seasonal vegetables.
Cauliflower au gratin.
Red cabbage roasted in red wine with nuts.
Potatoes risoladas with cardamon butter.

DESSERTS

Selection of ice creams and sorbets.
Special fresh fruit salad.
Strawberries in wine with lemon mousse.
Plum pudding with walnuts.
Pineapple puff pastry with blueberries.
Chocolate fondant.
Apple pie with custard.
Selection of cheeses.
Nougats and Christmas sweets.

WINE LIST

Cava: Delapierre Etiqueta Negra
White Wine: Batan de Salas Chardonay
Red Wine: Ederra Roble, Rioja

**Menu subject to changes without prior notice*