



la gala
FIN DE AÑO





SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS INTERNACIONALES

- Degustación de embutidos ibéricos
- Tablas de quesos variados seleccionados por nuestro chef
 - Selección de panes

SELECCIÓN DE AHUMADOS GOURMET

- Salmón
- Bacalao
- Arenques
- Anguila

ENSALADAS, CRUDITÉS Y PLATOS FRÍOS

- Crudités frescos de temporada
- Encurtidos
- Selección de salsas, aliños y vinagretas

MONODOSIS

- Sopa de melón aromatizada con hierbabuena
 - Pastel marisco con salsa rosa
 - Bizcocho de salmon con salsa tártara
 - Caramelo de pepino con salsa griega
 - Mejillones con mojo picón
- Surtido de mini conos con mousse de foie y frutos del bosque

ENSALADAS, CRUDITÉS Y PLATOS FRÍOS

- Ensalada de quinoa con edamame
- Ensalada de algas wakame con sésamo tostado
 - Carpaccio de pulpo con con escamas de sal marina
- Rulo de cabra gratinado sobre cama de cebolla caramelizada
 - Sushi variado
- Tataki de atún al estilo del chef

BARCA DE MARISCOS FRESCOS

- Gambita blanca
- Alistado de huelva
- Navajas
- Langostinos
- Mejillones gallegos
- Buey de mar

BISQUE-SOPA DE CRUSTÁCEOS

COCINA EN VIVO DE PRODUCTOS FRESCOS, ACOMPAÑADOS DE SALSAS Y GUARNICIONES

- Solomillo de ternera a la pimienta
- Presa ibérica con reducción de Pedro Ximenez
 - Chuletilas de cordero
- Lomo de atún rojo con salsa teriyaki
- Cherne con espuma de mojo verde
 - Langostinos plancha
 - Espárragos trigueros
 - Setas shiitake
- Papa bonita de Tenerife

NUESTRA COCINA NAVIDEÑA Y SUS GUARNICIONES

- Cordero lechal asado al estilo tradicional con pastel de brócoli
- Confit de pato con salsa de frutos rojos acompañado de patata avellana
- Suprema de ave de corral con mostaza a la antigua
- Solomillos de pollo fritos con panko
- Rape del cantábrico a la marinera con gambas
 - Gambas con crujiente de ajo
 - Zamburiñas con majada ciboulette
- Champiñones rellenos a la provenzal
 - Atadillos de esparragos trigueros
 - Gyoza de verdura con soja dulce
 - Croquetas caseras

RISOTTO DE GAMBAS CON REDUCCIÓN DE BLANCO DE LANZAROTE

BROCHE DULCE

- Surtid de pastelitos
- Degustación de tartas y bizcochos
 - Trufas de chocolate
- Lionesas rellenas de nata con coulis de chocolate
- Selección de turrones y dulces navideños
 - Tartas variadas sin glutén
 - Fuente de chocolate
 - Fruta fresca variada
 - Brochetas de chuches

POST CENA

- Tablas de quesos
- Tablas de embutidos ibéricos
 - Sopa de ajo
 - Chuches variadas

BODEGA

- Tinto Luis Cañas Reserva.
- Blanco: El Grifo
- Champagne Mumm
- Barra libre (opcional)

* Consulte los precios en la recepción

* Todos los alérgenos están indicados en los paneles informativos del bufé.