



*gala*  
**NAVIDAD**







### **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**

- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón
- Salpicón de marisco con mango macerado en cítricos
- Endivias con aguacate, manzana y gambas
- Carpaccio de entrecot a la pimienta
- Brocheta de melón confitado con jamón ibérico
- Ensalada de queso feta con aceitunas de kalamata
- Mousse de salmón con aceite de albahaca
- Hummus de garbanzos
- Tofu con frambuesas
- Tabule con hierbabuena
- Tataki de atún al estilo del chef
- Sushi variado

### **BARCA DE MARISCOS FRESCOS**

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

### **CREMA DE SETAS DE TEMPORADA**

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

- Lomo bajo de ternera
- Brochetas de pollo con Salsa Teriyaki
- Solomillo de ternera con salsa de Gorgonzola
- Suprema de salmón con escamas de sal
- Sama
- Langostinos plancha
- Salteado de verduras tricolor
- Espárragos trigueros
- Portobelo a la plancha
- Papa arrugada

### **NUESTRA COCINA NAVIDEÑA Y SUS GUARNICIONES**

- Pavo de navidad con salsa de ciruelas
- Carrillada ibérica con jarabe de Pedro Ximenez y chalotas
- Cabrito asado con patata panadera
- Crujientes de pollo con panko
- Suprema de bacalao al ajoarriero
- Pimientos de navarra rellenos de marisco
- Pulpo a la brasa con mojo canario
- Rollitos de primavera con salsa agri dulce
- Parmigiana con salsa napolitana
- Croquetas caseras

### **ARROZ MELOSO CON FRUTOS DEL MAR**

### **BROCHE DULCE**

- Surtido de pastelitos
- Degustación de tartas y bizcochos navideños
- Delicias de chocolate
- Lionesas rellenas de nata con coulis de chocolate
- Tartas variadas, gluten free
- Peras de navidad con caramelo de vino tinto
- Selección de turrone
- Dulces navideños

### **BODEGA**

- Tinto: Conde de San Cristóbal
- Blanco: Pazo de San Mauro
- Cava: Juvé & Camps Reserva de Familia
- Barra libre (opcional)

*\* Consulte los precios en la recepción*

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