



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
- Chuletillas 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 espárragos trigueros
- Gyoza de verdura con soja dulce
- Croquetas caseras

RISOTTO DE GAMBAS CON REDUCCIÓN DE BLANCO DE LANZAROTE

BROCHE DULCE

- Surtido 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 gluten
- 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.