

Comida de Navidad

Una experiencia de buffet gourmet que ofrece una deliciosa variedad de sabores, desde los clásicos de siempre hasta las creaciones de temporada del chef

Buffet caliente

VIEIRAS EN CREMA DE CHAMPÁN
con una delicada salsa de hierbas

RAPE AL ESTILO AMERICANO
con salsa de tomate y mantequilla de pimentón

PURÉ DE PATATAS CON TRUFA NEGRA

VERDURAS DE INVIERNO ASADAS

Carne al corte

PAVO ASADO NAVIDEÑO
Relleno de castañas y hierbas frescas, servido con salsa natural y chutney de arándanos

COCHINILLO CRUJIENTE

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
Con salsa de romero

Selección de quesos premium

FRANCIA

Brie de Meaux con trufa negra · Comté de 4 meses · Camembert · Sainte-Maure de Touraine · Roquefort

ESPAÑA

Manchego, Mahón, Cabrales

REINO UNIDO Y BÉLGICA

Stilton · Cheddar añejo · Cheshire · Trappist belga

Servido con mermelada de higos, membrillo, uvas frescas, nueces, frutos secos y panes artesanales

Surtido de postres

TRONCOS DE NAVIDAD ARTESANALES:
chocolate y castañas, vainilla y marrón glacé, mango y maracuyá

PUDDING NAVIDEÑO FLAMBEADO
servido caliente con mantequilla al brandy

MINI TARTAS DE FRUTA
con nata montada

TRIFLE EN VASITOS:
Bizcocho empapado en jerez, crema pastelera de vainilla, bayas y nata

PROFITEROLES DE CARAMELO SALADO

MINI PARIS-BREST Y MACARRONES

PRALINÉS DE CHOCOLATE BELGA

PAN DE JENGIBRE, PAIN D'ÉPICES,
ESTRELLAS DE CANELA Y SPECULOOS

Precio

95€



Vinos

Tinto

D.O.Ca. Rioja – La Vicalanda Reserva

Blanco

D.O.Ca. Rioja – La Vicalanda

Cava

D.O. Cava – Parxet Cuvée 21 ECO