



Menú Nochebuena

Crudités

Tricolor de pimientos, mejillones, champiñones, atún, maíz, palmito, zanahoria, remolacha, cous-cous, mézclum, rúcula, endivias, romana, pepino

Ensaladas

Ensalada de quinoa bicolor con tomate, maíz, pimientos y pavo ahumado
Ensaladilla rusa a la cúrcuma con tataki de atún
Ensalada de anchoas y salmón ahumado
Cigalas y Langostinos

Estación de Canapés Variados

Quesos y Embutidos

Selección de quesos nacionales e internacionales: Blue Bavaria, Stilton, Cheddar rojo inglés, Camembert, Wensleydale de mango y papaya, Manchego curado, Idiazábal
Patés artesanos con sus chutneys y mermeladas
Lacón, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico, Lomo Ibérico

Sopas y Cremas

Sopa de mariscos con sus picatostes

Show Cooking

Filete de Salmón
Solomillo con Salsa Pedro Ximénez

70€ Por persona

Menú

Nochebuena

Principales Calientes

Medallón de pollo de corral con envoltura de bacon
Pierna de cordero al horno en su jugo con pasas, higos y anacardos
Rodaballo con gambas y mazorcas de maíz
Lubina estilo Thai con Pak-choy
Mejillones nikkei
Gratén de patata trufada
Verduras al wok con cacahuets
Deliciosas croquetas de bacalao
Ravioli de calabacín y verduras

Postres y Delicias Navideñas

Panetonne
Surtido de turrón
Agua de turrón
Brazos de gitano
Tartas Red Velvet, Lima limón, Chocolate
Tarta de queso
Brocheta de fruta
Surtido navideño
Helados
Nubes & Gominolas

Infantil

Nuggets, Mini pizzas, Escalope de cerdo, Patatas fritas, Hamburguesas

Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Vino tinto Arienzo de Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo D.O. Rioja
Cava Duc De Foix, Macabeo Xarel-lo Parellada D.O. Cava
Agua y Refrescos

Opciones Vegetarianas y Sin Gluten disponibles para nuestros clientes
a petición y bajo reserva previa



Menu

Christmas Eve

Crudités

Red, green and yellow peppers, mussels, mushrooms, tuna, corn, palm hearts, carrots, beetroot, cous-cous, spouts, rockets (arúgula), endives, cucumber, roman salad leaves

Salad Corner

Two color Quinoa salad, tomato, corn, peppers and smoked turkey ham
Turmeric style russian salad with tuna tataki, Smoked salmon and anchovies salad, Norway lobster and Prawns

Various Canapés Station

Cheeses and Cold Cuts Corner

Blue Bavaria, Stilton, Red Cheddar, Camembert, mango and papaya
Wensleydale, Cured Manchego cheese, Vasque Idiazábal
Home-made Pâte with chutneys and jams

Creams and Soups

Seafood soup with croutons

Show Cooking

Salmon Filet
Sirloin with Pedro Ximénez Sauce

70€ Per person



Menu

Christmas Eve

Mains

Wild range chicken medallion with bacon cover
Roasted lamb leg with raisins, figs and cashew nuts
Turbot loin with shrimps and corcobs
Seabass thai style and Pak-choy
Nikkei mussels
Truffled potatoes au gratin
Vegetables and peanuts Wok
Cod croquettes
Vegetables and courgette ravioli

Desserts, Sweets and Candies

Panetonne
Nougat selection
Nougat water
Swiss roll
Red Velvet tart
Cheese Cake
Seasonal fruit selection
Xmas delights
Icecreams
Sweets and candies

Children

Nuggets, Mini pizzas, Pork escalope and french fries,
Fried calamari, Hamburguers

Cellar

Marqués de Riscal, Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Arienzo de Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo D.O. Rioja
Cava Duc De Foix, Macabeo Xarel-lo Parellada D.O. Cava
Water, and cool drinks

Vegetarian and Gluten free options available upon previous request