

Nochebuena

24 DE DICIEMBRE

BUFFET FRÍO

Variedad de crudités, semillas, encurtidos y 'toppings'

Mesa de embutidos y quesos

Selección de embutidos Km0

Selección de quesos afinados

Variedad de 'toppings'

Entrantes fríos

Esfera india crujiente rellena de atún marinado y mayonesa de wasabi
Mini bagel con alcachofa y jamón serrano con aceites de frutos secos y tapenade
Salmón marinado sobre tostada de queso fresco y eneldo
Salpicón de pulpo con cabeza de pulpo, pepinillo, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla y vinagreta

BUFFET CALIENTE

Sopas

Crema de pularda trufada con picatostes y dados de ave
Sopa de pescado al estilo Costa Brava

Mejillones a la marinera

Gyozas de verdura con reducción de hortalizas

Calamares fritos a la andaluza con mayonesa de lima

Parmentier de patata con salsa de setas y trufa

Raviolis frescos con tomate seco y crumble de pesto

Arroz de secreto, espárragos y queso azul



Taco de bacalao frito con salsa de piquillo y gulas salteadas con ajo y guindilla

Roast Beef con salsa Bordalesa

Palpis de cordero a la plancha

Filete de dorada



Guarniciones

Patata gajo al horno / Patatas fritas

Mermelada de tomate / Verduras al horno

POSTRES

Selección de postres artesanos de la casa, frutas
y postres navideños (Neulas, turrónes, polvorones, etc.)

Agua | Cava D.O. | Vino tinto o blanco D.O.