



Nochevieja

BUFFET ESPECIAL 2025

ENTRANTES FRÍOS

Gamba Blanca de Dénia Cocida con Agua Salada del Mediterráneo

Textura de Patata con bacalao ahumado y Perlas de caviar negro

Volován relleno de Ensaladilla de Marisco y Hueva de Trucha

Bocadito de Pollo y Queso Cremoso

Endivia Crujiente con Manzana, Aguacate y Uva

Cóctel de Marisco

Blinis con Pate de Salmón

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada de Remolacha con Queso de Cabra y Arándanos Rojos

Ensalada Cantonal de Ahumados

Ensalada de Jamón de Pato, Mozzarella y Granada

PLATOS CALIENTES

Crema de Bogavante

Crema de Puerros con Cigalas Salteadas

Almejas a la Marinera

Timbal de Espárragos y Setas Salteadas

Lomo de Rape en Salsa Verde

Carrillada de Cerdo al Vermut

Conejo Guisado a la Cerveza con Setas

Croquetas de Marisco

PESCADOS Y CARNES A LA PLANCHA

Zamburiñas

Salmón

Dorada Mariposa

Entrecot de Ternera

Chuletas de Cordero

Pinchos de Pavo

POSTRES

Tarta de Galleta y Chocolate

Tarta de Chocolate Vegana sin Gluten

Lingote de Pistacho

Delicias de café y Avellana

Trío de Eclairs Clásico

Tarta de Turrón

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

(Incluida durante la cena)

O Luar Do Sil “D.O. Valdeorras”

Obalo San Roque “D.O. La Rioja”

Agua, refrescos, cerveza

