

BRUNCH NAVIDAD 2026



25 de diciembre de 2026

A partir de las 12:00 hasta las 16:00 h



BUFFET DE ENTRANTES

Selección de quesos nacionales e internacionales

Tabla de embutidos ibéricos y nacionales

Mesa de panes, *focaccias* y mantequillas

Ensalada de langostinos, aguacate, mango y vinagreta cítrica

Salmón marinado con crema de eneldo, pepino encurtido y alcaparras

Mini-focaccia de mortadela trufada y *straciatella*

Cóctel de marisco tradicional

Hummus con pico de gallo y pimentón de La Vera

Huevos rellenos de atún, mostaza suave y cebollino

Crema de calabaza asada, naranja y jengibre



BUFFET DE PLATOS PRINCIPALES

Dorada entera al horno con limón, ajo y hierbas

Arroz a banda tradicional

Cottage pie de ternera

Roast beef con salsa de mostaza

Pollo de corral relleno de setas y frutos secos

Carrillera de ternera al vino tinto



GUARNICIONES

Patatas *baby* al horno con mantequilla provenzal

Zanahorias y chirivías asadas con miel y romero

Coles de Bruselas salteadas con panceta

Col lombarda con manzana, pasas y especias

Menestra de verduras tradicional



BUFFET DE POSTRES

Christmas pudding

Tarta de queso horneada con salsa de frutos rojos

Torrija de *brioche* con canela y crema inglesa

Cremoso de chocolate negro, naranja especiada y *praliné* de avellana

Selección de fruta fresca

Macarons

Precio: 58 € p.p.

Niños de 5 hasta 12 años 28 €. Bebidas no incluidas.

