BRUNCH
AÑO NUEVO 2027

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
Ensaladilla de langostinos, huevo y cebollino
Vitello tonnato con alcaparras y rúcula baby
Salmón marinado con crema de eneldo, pepino encurtido y alcaparras
Cóctel de marisco tradicional
Hummus con pico de gallo y pimentón de La Vera
Caldo con pelotas tradicional

BUFFET DE PLATOS PRINCIPALES

Lubina al horno con velouté ligera de cava, puerro y cebollino
Arroz de costillejas y setas
Cottage pie de ternera
Jamón asado glaseado con miel, mostaza y naranja
Roast beef con salsa de mostaza
Canelón de carrillera de ternera con bechamel ligera, gratinado de parmesano

GUARNICIONES

Patatas baby al horno con mantequilla provenzal
Zanahorias y chirivías asadas con miel y romero
Coles de Bruselas con panceta
Col lombarda con manzana y pasas
Menestra tradicional de verduras

BUFFET DE POSTRES

Tiramisú clásico
Tarta de queso con salsa de frutos rojos
Tarta fina de manzana y crema de vainilla
Mousse de chocolate negro y caramelo salado
Selección de fruta fresca

Precio: 58 € p.p.

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