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 stracciatella
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.