

Brunch Especial  
**Navidad**

25 de diciembre 2023 (13:30h)

ROSALEDA DEL RETIRO

**De Cuchara**

Sopa de Navidad  
Minestrone italiana con azafrán y parmesano  
Crema de otoño, boletus y trufa blanca

**Del Mar**

Mariscos seleccionados, langostinos, gambas blancas, bogavantes, nécoras y bígamos. Salpicón de crustáceos, moluscos y algas  
Salmón ahumado y guarnición. Carpaccio de salmón, flores y matices de tierra. Verduras mediterráneas asadas y bacalao ahumado. Cóctel de Navidad con gamba blanca de Huelva y piña en vinagreta de Jerez

**De la Huerta**

Espárragos de Navarra y mahonesa de txangurro donostiarra  
Panaché de verduras de invierno a la mantequilla  
Parrillada de hortalizas y foie gras asado

**Carnes**

Lomo asado de cordero lechal  
Solomillo de Guadarrama y patatas al estragón  
Roast beef de ocho costillas asado a baja temperatura  
Cochinillo asado InterContinental

**Ensaladas**

Ensalada de tomates de invierno y ventresca  
Caprese de tomate y albahaca con pesto genovés  
Pasta fresca y queso feta  
Arroz jazmín con curry y pollo de caserío

**Nikkei**

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis  
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

**Paellas**

Tradicional valenciana, arroz con  
verduritas tiernas y de marisco

**Ibéricos y Quesos**

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo  
Selección de ibéricos de bellota  
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

**Pescados**

Besugo a la espalda y refrito tradicional  
Lubina confitada y verduras a la mantequilla  
Lomo de merluza de anzuelo y purrusalda ahumada

**Estación de Postres**

Tartas de frambuesa, limón, San Marcos, millojas con frutos rojos, de pera y melocotón  
Arroz con leche, natillas, pastelería francesa y fuente de chocolate  
Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero

Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo*

*Sala de juegos infantiles*

Adultos 195 eur Niños 95eur

