

# BRUNCH AÑO NUEVO

*1 de enero 2025 (13:30 h.)*

## **BUFFET FRÍO**

Salpicón de bogavante  
Jamón ibérico de bellota D.O.  
Salmón ahumado tradicional con guarnición  
Ensalada fría de vieiras y fruta tropical  
Ensaladilla de txangurro con pimientos  
Cubos de tomate y atún rojo con crema de aguacate  
Hojas de endivia con crema de queso azul y nueces  
Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Ensalada de ventresca de atún  
Ensalada de algas  
Carpaccio de bacalao con edamames  
y piel de lima kaffir

## **MARISCOS**

Ostras al natural  
Bogavantes cocidos  
Gamba blanca de Huelva, nécoras y bigaros

## **CALDOS Y SOPAS**

Sopa de marisco al aroma de Pernod Ricard  
Consomé clarificado de ave  
Velouté tibia de espárragos verdes con crema doble

## **SUSHI EN VIVO**

### **PESCADOS**

Popietas de lenguado en salsa de Champagne  
Colas de langostino alizado y  
almejas en salsa verde tradicional  
Lomo de bacalao en salsa de ñoras  
Pixín a la parrilla  
Refrito tradicional texturizado

### **CARNES**

Solomillo de la Sierra de Guadarrama  
y jugo de setas  
Muslo de poularda relleno  
con frutos secos y foie-gras  
Roast beef de ocho costillas asado con hierbas  
Cochinillo asado a la segoviana

### **DE LA HUERTA**

Arroz del senyoret  
Paella valenciana  
Salteado de setas silvestres  
Flores de alcachofa con AOVE y sal en escama

## **POSTRES**

Tronco navideño  
Cheese cake  
Tarta milhoja  
Tarta San Marcos  
Pastelería francesa  
Variedad de mousses en miniatura

Café y dulces navideños

Vino Blanco Morlanda D.O. Priorat  
Vino Valdubón 9 Meses D.O. Ribera del Duero  
Freixenet Brut Barroco D.O. Cava

**Amenización musical en vivo**  
**Sala de juegos infantiles**

