

# BRUNCH NAVIDAD

25 de diciembre 2024 (13:30 h.)

## BUFFET FRÍO

Ensalada de perdiz en escabeche y tomatillos  
Crema fría de remolacha  
Carpaccio de cigalitas con caviar ikura  
Burrata con albahaca y cherrys confitados  
en jarabe de soja  
Selección de embutidos ibéricos de bellota  
Escalivada de verduras asadas y queso feta  
Gamba blanca con salsa cóctel  
Arroz nasi goreng con brotes de soja y aliño de curry  
Surtido de ahumados  
Lomos de salmón bellavista  
Jamón ibérico de bellota D.O.  
Mariscada de langostinos, bogavantes,  
nécoras y gambas de Huelva

## GRAN BUFFET DE QUESOS INTERCONTINENTAL

**Quesos de oveja:** manchego curado, de manteca (Belmonte),  
Idiazabal, Roncal, torta de La Serena y romero (Ocaña)  
**Quesos de vaca:** Mahón, San Simón, tetilla y Ulloa (Gallegos),  
cabrales y afuega'l Pitu (Del Principado)  
**Quesos de cabra:** al vino tinto (Murcia) y al pimentón  
**Internacionales:** parmesano, brie,  
Camembert, Stilton y Gouda

## SUSHI EN VIVO

### BUFFET CALIENTE

Bisque de carabineros  
Sopa de minestrone ligada y parmesano  
Menestra de verduras baby y virutas de cecina  
Atadillo de espárragos trigueros con bacón  
Hojaldre de boletus gratinado con salsa holandesa  
Chuletitas de cordero lechal  
Solomillo Wellington  
Villagodio de cebón  
Merluza de pincho en salsa de chalotas  
Cubos de salmón en salsa de limón  
Lubina al hinojo

## ARROCES EN PAELLA

Arroz con almejas y chipirones de potera  
Arroz con bimi, angula de monte y coliflor

## BUFFET DE POSTRES

Selección de tartas artesanales InterContinental  
de frambuesa, limón, pera y melocotón  
Tarta de San Marcos y milhojas con frutos rojos  
Arroz con leche  
Natillas  
Pastelería francesa  
  
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