

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