

BRUNCH DE REYES

6 de enero 2025 (13:30h)

ENSALADAS

Ceviche de corvina tradicional
con leche de tigre
Espárragos mixtos dos salsas
Salpicón de pulpo en vinagreta
Pimientos del piquillo al pilpil con
anchoas artesanas del Cantábrico
Mejillones a la jardinera
Ensalada de pollo estilo thai
Salpicón de cangrejo real, gambas y aguacate
Nuestra selección de carpaccios:
bacalao, salmón y cebón

SELECCIÓN DE MARISCOS

Bogavantes, nécoras, langostinos
patas de marisco, bígaros y cañaíllas

SOPAS Y CREMAS

Sopa de cebolla tradicional
Solferino de tomates de invierno
con pesto ligero
Fabes guisadas con su compango

SUSHI EN VIVO

DEL MAR

Rodaballo a la gallega
Bacalao a la riojana
Carabineros frescos a la plancha
con escamas de sal
Lomo de rape negro con costra de azafrán
Ratatouille de verduras al dente

DE LA TIERRA

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura
Tournedó de ciervo en salsa de frutos rojos
Cochinillo de Segovia al horno
Muslo de pato confitado y
lacado con su propia grasa

ARROCES INTERCONTINENTAL

Arroz negro de sepiolas
Risotto de setas con parmesano
y mantequilla noisette

POSTRES

Roscón de Reyes tradicional de nata y trufa
Tronco navideño
Fresón marinado al Oporto
Mousses de turrón, chocolate y limón
Tarta de pera y melocotón
Pastelería francesa
Variedad de mini repostería

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