



## **BUFFET DE FIN DE AÑO 2021**

Selección de encurtidos de la *"Boqueria"*

*Salad Bar*

Ensalada de granada, nuez y rúcula

Ensalada de quínoa con cítricos de temporada

Surtido de embutidos ibéricos con sus panes

Timbal de frutos del mar

(Mejillones, Almejas, Gamba salada, Ostras, Cañaíllas, Langostinos)

Espárragos blancos con sus salsas

Ahumados y Salazones con blinis y mantequilla de sabores

Pastel de gambas con puerros y salsa rosa

Selección de patés con sus tostadas



Crema de Marisco

Crema de *"Boletus"*



Conchas de vieira rellenas de marisco

Canelones del Chef con bechamel

Moussaka vegetariana al estilo de *Mykonos*

Bogavante a la plancha  
Salmón a la plancha con verduras de temporada  
Popietas de lubina con mejillones y gambitas  
Tacos de solomillo de ternera en su jugo con reducción de Pedro Jiménez  
Pato confitado con setas  
Paletilla de cordero con patatas confitadas y jugo de menta  
Crujiente de pollo de corral



Selección de quesos Nacionales e Internacionales con grisines  
Tarta de manzana con frutos rojos  
Tarta *Sacher*  
*Brownie* con crema inglesa  
“Macarons” de sabores  
Mosaico de frutas  
Turrones y Barquillos



Uvas de la Suerte y Cotillón



## **BODEGA**

Perica Oro D.O.Rioja Tinto Reserva  
Mi Villa D.O. Rioja Blanco  
Cava Juvé i Camps «Cinta Purpura» Brut



*PVP Adultos 85,00 € (IVA incluido)*

*PVP Niños 45,00 € (IVA incluido)*