

BUFFET DE *Navidad*

Entrantes fríos

Selección de embutidos ibéricos:
jamón, longaniza, chorizo

Selección de quesos franceses y nacionales

Selección de patés:
pato, pimienta, finas hierbas

Pastel de pescado y vieiras

Ensalada de marisco con piña natural y salsa
de cóctel

Ensalada de brotes de espinacas, queso "feta"
y granada con vinagreta de cítricos

Surtido de pescados fumados:
salmón, bacalao, trucha de río

Platos calientes

Escudella de Navidad con galets y carne de
olla, legumbres y verduras

Arroz caldoso con bogavante

"Tortellini verdi di ricotta e spinaci" con salsa
de queso

Calamares rellenos de carne y calamar, a
nuestra manera

Jarrete de verdura con setas de la temporada

Patatas a la parisina con eneldo

Postre

Bandeja de frutas naturales:
piña, melón, sandía y uva

Selección de brownies:
chocolate, pistacho, caramelo salado

Tronco de Navidad de chocolate

Selección de turrone, barquillos y polvorones

Bodega

Freixenet Blanco Selección Especial D.O.
Cataluña

Vino Negro Rudeles original D.O. Ribera del
Duero

Cava Freixenet Blanco de Blancs Brut

Agua Mineral

60€

40€ precio especial
para clientes alojados en el hotel
(suplemento incluido en la tarifa con pensión completa)

CHECKIN Flamingo^{***}