



FONT D'ARGENT



BUFFET DE NÖEL



ENTRÉES

Crudités	Tartar de thon
Soupe de Galets	Petites quiches avec saussice, du fromage Mahón et du miel
Salade caprese	
Vitel toné	Tranches du pain avec du mourue et babaganoush
Variété de fromage	Charcuterie ibérique

PLAT PRINCIPAL

Cannelloni aux champignons et aux truffes
Palourdes de mer
Turbot avec pommes de terre au four
Côtes d'agneau braisées
Contre-filet de bœuf avec réduction de Pedro Ximénez
Paella aux fruits de mer

Accompagnements: Croquettes de viande maison, poires confites au gorgonzola et aux noix, asperges sautées au jambon serrano et frites.

SHOW COOKING

Variété de fruits de mer
Côtes d'agneau
"Entraña" de boeuf
Poitrine de dinde
Des burgers

DESSERTS

"Tronco de Navidad"	Gâteau au fromage
Red velvet	Des glaces
Brownies	Yaourt
Variété de Cookies	Profiteroles
Des gâteaux au figues et du fromage mascarpone	