

Avance Navidad 2026/2027

SÁBADO
5
DICIEMBRE

BIENVENIDA NAVIDAD

Celebraremos y brindaremos por la llegada de la Navidad con nuestro equipo de animación.

Dynastic
Hotel & SPA
★★★★

JUEVES
24
DICIEMBRE

Especial cena
Buffet Nochebuena
Música en vivo

NOCHEBUENA

NOCHEVIEJA

Cena Buffet especial Nochevieja
Fiesta con música en vivo
Campanadas y uvas de la suerte
Barra libre y cotillón

NAVIDAD

Almuerzo
Especial Navidad

Llegada Papa Noel y
Música en vivo

VIERNES
25
DICIEMBRE



Visita de los
3 Reyes Magos

Merienda especial
con Roscon de Reyes

Y mucho más...

MARTES
5
ENERO



REYES MAGOS

JUEVES
31
DICIEMBRE

Cena Buffet Nochebuena Buffet Dinner Christmas Eve

2025

ENTRANTES

Jamón Serrano
Selección de Embutidos
Quesos variados
Langostino cocido
Gambita blanca
Mejillones Vinagreta
Gran selección de ensaladas

SOPAS

Sopa de Picadillo
Crema de Espárragos

PLATOS CALIENTES

Carrilera de ternera al vino tinto
Paletilla de cordero a la murciana
Patatas parisina a la manteca
Setas salteadas
Zanahoria Baby

Cazón en adobo
Cola de rape con ajetes y setas
Gambón a la plancha
Almeja blanca a la plancha
Galera a la plancha
Navajas a la plancha
Rabas de calamar rebozadas

POSTRES

Selección de postres
Turrones y polvorones

STARTERS

Serrano Ham
Selection of Cured Meats
Assorted Cheeses
Boiled Prawns
White Shrimp
Mussels in Vinaigrette
Wide Selection of Salads

SOUPS

Picadillo Soup
Cream of Asparagus

HOT DISHES

Beef Cheeks in Red Wine
Murcian-style Lamb Shoulder
Parisienne Potatoes with Butter
Sautéed Mushrooms
Baby Carrots

Marinated Dogfish
Monkfish Tail with Garlic Shoots
and Mushrooms
Grilled Giant Prawns
Grilled White Clams
Grilled Slipper Lobsters
Grilled Razor Clams
Battered Fried Squid Rings

DESSERTS

Selection of Desserts
Nougat and Polvorones

40^{p.p.}
€


Dynastic
Hotel & SPA

★ ★ EJEMPLO *estos programas están sujetos a cambios

Almuerzo Navidad Christmas lunch 2025

CANAPÉS BIENVENIDA – CENTRO MESA

Bacalao ajo-arriero con sucedáneo de caviar asalmonado y boletus al aroma de cilantro.

Chupito de parmesano con confitura de tomate alteano, almendra de jijona y trufas.

Cucharita de tartar de salmon y aguacate a los cítricos

Capricho de vegetales con bacalao confitado y tapenade de aceituna negra.

CANAPÉS CALIENTES – CENTRO MESA

Mini brie de solomillo de ternera al roquefort
Délícia de Jamon Iberico

Pincho de gambon al estilo Orly

Bomba de queso

Yakitori de pollo

PLATOS PRINCIPALES

Crema de ave a la reina con anillos de nata y tostoncitos

Lingote de salmón sobre muselina de calabaza coronado con cola de gambon al ajillo y tomate confitado

Pavo relleno de Navidad con verduras y patata duquesa

POSTRES

Christmas pudding con crema brandy inglesa
Mince Pie
Surtido navideño

WELCOME CANAPÉS – FOR THE TABLE

Cod "Ajoarriero" with Salmon Pearls and Wild Mushrooms with hint of Coriander
Parmesan Shot with Altean Tomato Jam, Jijona Almond and Truffle
Citrus Salmon & Avocado Tartare Spoon
Vegetable Medley with Confit
Cod and Black Olive Tapenade

HOT CANAPÉS

Mini Beef Fillet Brie with Roquefort
Iberian Ham Delight
Orly Style Giant Prawn Skewer,
Crispy Cheese Bomb
Chicken Yakitori

MAIN COURSES

Cream of Chicken à la Reine with Cream Swirls and Golden Croutons

Salmon Fillet on Pumpkin Mousseline, topped with Garlic Prawn Tail & Confit Tomato

Traditional Christmas Roast Turkey with Vegetables and Duchess Potatoes

DESSERTS

Classic Christmas Pudding with English Brandy Sauce
Mince Pie
Selection of Festive Sweets

65^{p.p.} €


Dynastic
Hotel & SPA

EJEMPLO *estos programas están sujetos a cambios

Cena Nochevieja Buffet

New Years Eve Dinner Buffet

Mesa de Tablas de Quesos
Jamón Ibérico al corte
Mesa de Marisco

Cocktel de gambas
Degustación de langostino a la lima sobre cama de aguacate.
Selección de embutidos ibéricos
Salmon marinado al eneldo
Pudding de salmón con puerros.
Brocheta de tomate cherry y mozzarella
Gran selección de ensaladas.

Bisque de langosta al aroma de hinojo con nata con picada de langostino
Crema imperial de ave

Gambita hervida de la bahía de Huelva
Langostino hervido
Cigalas cocida
Mejillones a la vinagreta
Salmon frio con salsa de berros

Lubina a la bilbaína
Doraditas al horno con sal marina
Tortitas de camarones

Solomillo de ternera rustido con salsa de oporto
Paletilla de cordero Dynastic

Patatitas bocaditos
Patatas parisina
Manojitos de espárragos con bacon
Selección de crucíferas

Volcan de chocolate Dynastic
Crema de brandy inglesa
Profiteroles con azúcar glasé
Canutillos de chocolate
Gran selección de postres caseros
Turrón, mazapanes y polvorones

Cheese Board Table
Iberian Ham freshly sliced
Seafood Table

Shrimp cocktail
Prawn tasting with lime on a bed of avocado
Selection of Iberian cold cuts
Dill-marinated salmon
Salmon and leek pudding
Cherry tomato and mozzarella skewer
Large selection of salads

Lobster bisque with a hint of fennel and cream, topped with chopped prawn
Imperial chicken cream soup

Boiled shrimp from the Bay of Huelva
Boiled prawns
Boiled Norway lobsters
Mussels in vinaigrette
Cold salmon with watercress sauce

Sea bass "a la Bilbaína"
Oven-baked gilthead bream with sea salt
Shrimp fritters

Roast beef tenderloin with port wine sauce
Dynastic lamb shoulder

Small bite-sized potatoes
Parisienne potatoes
Bundles of asparagus wrapped in bacon
Selection of cruciferous vegetables

Dynastic chocolate volcano
English brandy cream
Profiteroles with icing sugar
Chocolate rolls
Large selection of homemade desserts
Nougat, marzipan and traditional Christmas sweets

125 p.p.
€

Buffet Especial Año nuevo

New Year's Eve Dinner Buffet

Mesa de Tablas de Quesos
Jamón Ibérico al corte
Mesa de Marisco

Cocktel de gambas
Degustación de langostino a la lima sobre
cama de aguacate.
Selección de embutidos ibéricos
Salmon marinado al eneldo
Pudding de salmón con puerros.
Brocheta de tomate cherry y mozzarella
Gran selección de ensaladas.

Bisque de langosta al aroma de hinojo con
nata con picada de langostino
Crema imperial de ave

Gambita hervida de la bahía de Huelva
Langostino hervido
Cigalas cocida
Mejillones a la vinagreta
Salmon frio con salsa de berros

Lubina a la bilbaína
Doraditas al horno con sal marina
Tortitas de camarones

Solomillo de ternera rustido con salsa de oporto
Paletilla de cordero Dynastic

Patatitas bocaditos
Patatas parisina
Manojitos de espárragos con bacon
Selección de crucíferas

Volcan de chocolate Dynastic
Crema de brandy inglesa
Profiteroles con azúcar glasé
Canutillos de chocolate
Gran selección de postres caseros
Turrón, mazapanes y polvorones

Cheese Board Table
Iberian Ham freshly sliced
Seafood Table

Shrimp cocktail
Prawn tasting with lime on a bed of avocado
Selection of Iberian cold cuts
Dill-marinated salmon
Salmon and leek pudding
Cherry tomato and mozzarella skewer
Large selection of salads

Lobster bisque with a hint of fennel and cream,
topped with chopped prawn
Imperial chicken cream soup

Boiled shrimp from the Bay of Huelva
Boiled prawns
Boiled Norway lobsters
Mussels in vinaigrette
Cold salmon with watercress sauce

Sea bass "a la Bilbaína"
Oven-baked gilthead bream with sea salt
Shrimp fritters

Roast beef tenderloin with port wine sauce
Dynastic lamb shoulder

Small bite-sized potatoes
Parisienne potatoes
Bundles of asparagus wrapped in bacon
Selection of cruciferous vegetables

Dynastic chocolate volcano
English brandy cream
Profiteroles with icing sugar
Chocolate rolls
Large selection of homemade desserts
Nougat, marzipan and traditional Christmas sweets

125 p.p.
€