

CENA BUFFET

Nochebuena

CHRISTMAS EVE BUFFET DINNER

2026

ENTRANTES

Jamón Serrano
Selección de Embutidos
Quesos variados
Langostino cocido
Gambita blanca
Mejillones a la 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
Turrónes 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

Este menú puede estar sujeto a cambio por operativa.
This menu may be subject to changes due to operational reasons.

Almuerzo de *Navidad* 2026

CHRISTMAS LUNCH

CANAPÉS BIENVENIDA – CENTRO MESA

Bacalao ajo-arriero con sucedáneo de caviar
asalmado y boletus al aroma de cilantro.
Chupito de parmesano con confitura de tomate alteano,
almendra de jijona y trufas.
Cucharita de tartar de salmón 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
Delicia 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 gambón al ajillo y tomate confitado
Pavo relleno de Navidad con verduras
y patata duquesa

POSTRES

Tronco de Navidad
Mince Pie
Surtido navideño

WELCOME CANAPÉS – FOR THE TABLE

Cod “Ajoarriero” with Salmon Pearls and Wild
Mushrooms with hint of Coriander
Parmesan Shot with Alteán 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

Los platos pueden estar sujetos a modificaciones por operativa.

Dishes may be subject to changes due to operational reasons.

CENA NOCHEVIEJA BUFFET

NEW YEAR'S EVE DINNER BUFFET

APERITIVOS Y ENTRANTES

Mesa de tablas de quesos
Jamón ibérico al corte
Selección de embutidos ibéricos
Salmón marinado al eneldo
Pudding de salmón con puerros
Brocheta de tomate cherry y mozzarella
Gran selección de ensaladas

MARISCOS

Cóctel de gambas
Degustación de langostino a la lima sobre cama de aguacate
Gambita hervida de la bahía de Huelva
Langostino hervido
Cigalas cocidas
Mejillones a la vinagreta
Totitas de camarones

SOPAS Y CREMAS

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

PESCADOS

Salmón frío con salsa de berros
Lubina a la bilbaína
Doraditas al horno con sal marina

CARNES

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

GUARNICIONES

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

POSTRES

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

STARTERS & COLD SELECTION

Cheese board table
Iberian ham freshly sliced
Selection of Iberian cold cuts
Dill-marinated salmon
Salmon and leek pudding
Cherry tomato and mozzarella skewer
Large selection of salads

SEAFOOD

Shrimp cocktail
Prawn tasting with lime on a bed of avocado
Boiled shrimp from the Bay of Huelva
Boiled prawns
Boiled Norway lobsters
Mussels in vinaigrette
Shrimp fritters

SOUPS & CREAMS

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

FISH

Cold salmon with watercress sauce
Sea bass "a la Bilbaina"
Oven-baked gilthead bream with sea salt

MEAT

Roast beef tenderloin with port wine sauce
Dynastic lamb shoulder

SIDE DISHES

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

DESSERTS

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

El menú puede estar sujeto a cambios por operativa.
The menu may be subject to changes due to operational reasons.