

Cena Buffet
Nochebuena



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

Carrillera 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

Buffet Dinner
Christmas Eve



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

Almuerzo de *Navidad* 2026

CHRISTMAS LUNCH

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 ijona 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


Gala Placidia
Hotel ★ ★ ★ SUP

Los platos pueden estar sujetos a cambios
por operativa.
*Dishes may be subject to changes due to
operational reasons.*

Cena Especial NOCHEVIEJA

Canapes Centro Mesa

Crema de Puerro con Almeja Marinera
al Aroma de Pimenton y Cebollino

Vasito de Sopa de Queso con Tomate
Confitado y Almendra Laminada

Chutney de Tomate y Bastones de Ibérico

Cucharita de Langostinos con Lima
y Puré de Aguacate

Pequeña Marmita con Crujiente
de Pan Gratinado con Queso

Carrusel de Marisco

Sorbete de Mandarina

Solomillo de Ternera con Reducción de Oporto,
Parmentier de Boniato con Patatas
Graten y Saquito de Trigueros

Volcán de Chocolate

Special New Year's EVE DINNER

Canapés for the Table

Cream of Leek with Sailor-Style Clam,
scented with Paprika and Chives

Shot of Cheese Soup with Confit
Tomato and Almonds slivers

Tomato Chutney with Iberian Ham Sticks

King Prawns Spoon with Lime and Avocado Purée

Mini Casserole with Crispy Bread,
Au Gratin with Cheese

Seafood Carousel

Mandarin Sorbet

Beef Fillet with Port Wine Reduction,
Sweet Potato Parmentier with Potato
Gratin, and Asparagus Bundle in Filo Pastry

Chocolate Fondant "Volcano"

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