

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

35^{p.p.}
€


Dynastic
Hotel & SPA
★★★★★



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
★★★★★