

STARTERS

PRIMEROS PLATOS

Truffled cream of carrot soup garnished with cured serrano ham

Crema trufada de zanahorias con virutas de jamón serrano



(V.) Fresh vegetable soup with croûtons and cheddar cheese

Sopa juliana en chiffonade de verduritas frescas, picatostes y queso cheddar



(V.) Fresh garden salad

Ensalada fresca de la huerta

(V.) Oven baked vegetables in mille-feuille with melted goats cheese and bechamel sauce

Milhojas de verduras al horno con fondo de bechamel y queso de cabra gratinado



(V.) = Vegetarian (Vegetarianos)

Dry Martini of avocado pear with prawns and Bourbon sauce

Dry Martini de aguacates con gambas y salsa Bourbon



Fish salad with smoked salmon and vinaigrette dressing

Ensalada de pescado con salmón ahumado aderezada con salsa vinagreta



Sautéed forest mushrooms with ham, flavoured with truffles and sherry

Salteado de setas con jamón al perfume de trufa y jerez



Red prawns and vegetables risotto

Risotto de carabineros y verduritas



MAIN COURSES

SEGUNDOS PLATOS

Vegetarian main course

(Segundo plato vegetariano)

(V.) Vegetables wok with Chinese noodles sautéed with sesame and soy sauce

(Option to add beef, chicken or prawns)

Wok de verduras con fideos chinos salteadas con aceite de sésamo y salsa de soja

(Opción de añadir ternera, pollo o gambas)



(V.) = Vegetarian (Vegetarianos)

Pasta

Duck confit cannelloni topped with truffled bechamel

Canelones de confit de pato con bechamel trufada



Fish

(Pescados)

Battered cod on potato confit, asparagus and soft all i oli sauce au gratin

Bacalao en tempura sobre patata confitada, espárragos trigueros y gratén de all i oli suave



Fried sole a la meunière (butter, parsley and lemon)

Lenguado frito a la meunière (mantequilla, perejil y limón)



Grilled sea bass filets set on a potatoes cream and seasonal vegetables bed

Filetes de lubina a la parrilla sobre lecho de crema de patatas y verduras de temporada



Monkfish and king prawns casserole Mediterranean style

Cazuela mediterránea de rape con langostinos



MAIN COURSES

SEGUNDOS PLATOS

Meats

(Carnes)

Roast leg of lamb stuffed with dried fruits and caramelized onion

Pierna de cordero rellena de frutos secos con cebolla caramelizada



Pork tenderloin cheeks in Port wine sauce, served with apple sauce and fried yuca

Carrillada de cerdo ibérico con salsa de Oporto, servida con puré de manzana y yuca frita



Chicken breast with redcurrant sauce

Pechuga de pollo con salsa de grosellas



Grilled beef entrecote with pink peppercorn sauce

Entrecot de ternera a la parrilla con salsa de pimienta rosa en grano



DESSERTS

POSTRES

Chocolate brownie with nuts and ice cream

Brownie de chocolate con nueces y helado



Apple tatin cake with vanilla ice cream

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla



White chocolate mousse with forest red fruits and caramel

Mousse de chocolate blanco con frutos rojos del bosque y caramelo



Assorted ice cream topped with syrup

Helados variados con toque de sirope



Semi cold caramel pudding

Mousse de caramelo



Cake with red fruits coulis

Pastel de frutos rojos



Cheese board with nuts and grapes

Tabla de quesos con nueces y uvas



YOU ARE THE EXPERT AT YOUR ALLERGY

Ud. es quien mejor conoce sus alergias

To make the most of your dining experience, do not hesitate to ask us any food-related questions you might have. To help you and guide you through our buffets we have labeled the most common allergens our foods contain.

Para que pueda disfrutar mejor su comida, no dude en consultarnos cualquier duda que tenga sobre el contenido de cada plato. Para ayudarle, hemos marcado los alérgenos más comunes que pueden contener cada uno.

