# BUFFET ESPECIAL NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

## MENÚ

### PRIMEROS PLATOS

****

Surtido de crudités

Copa de salpicón de mariscos

Ensalada de mango y langostinos con aguacate

Endivias rellenas de queso crema y salmón ahumado

Mini bol-au-vent relleno de guacamole y crujiente de maiz

Mejillones con vinagreta de manzana y verduritas

Ensalada de queso semicurado, jamón de pato y frutos secos

Tartaleta de hummus con churritos de pan de pipas (vegano)

Crema de setas y castañas con virutas de ibérico

Empanada de zamburiñas

Filloa rellena de chipirones en su tinta

Bao relleno de piña y langostinos

****

### SEGUNDOS PLATOS

****

Arroz de mariscos

Rodaballo a la plancha

Rape a la marinera

Redondo de ternera asado con verduritas

Secreto de cerdo Selecta a la plancha

Cordero de cerdo asado a baja temperatura

Lasagna de berengena con setas y seitán (vegano)

Hamburguesa de kale y quinoa (vegano)

Guarniciones: arroz, patatas, brócolí, boniato y tempura de verduras

****

PLATOS INFANTILES

****

Pizza artesana

fajitas de pollo y verduras

Espaguetty a la carbonara

Nuggets de pollo

****

POSTRES

****

Brownie de chocolate y nueces

Mousse de café

Filloa rellena de crema de castañas

Red Velvet

Carrot cake con espuma de queso

Tarta de kiwi

Helados y fruta natural

****

Agua y pan (no incluye vino, cerveza o refrescos)

****

*Suplemento vino D.O. Ribeiro Nairoa o Terralonga*
*9 €/pers. (para mesa completa)*

****