

CENA DE FIN DE AÑO NEW YEAR'S DINNER

Menú caliente / Hot menu

CREMAS / SOUPS

Crema de marisco / *Seafood cream*
Consomé clásico / *Classic consommé*
Guarniciones / *Accompaniments*

TRINCHE

Lomo alto de ternera especiada / *Spiced high sirloin of beef*
Salsa (fría) cumberland / *Cold cumberland sauce*
Salsa (caliente) española / *Hot spanish sauce*
Puré de papa y trufa / *Truffle mashed potatoes*

PLANCHA CARNE / MEAT GRILL

Solomillo de ternera / *Beef tenderloin*
Estación de carnes exóticas (cocodrilo, canguro, búfalo) /
Exotic meat station (crocodile, kangaroo, buffalo)
Salsa vino oporto (caliente) / *Hot port wine sauce*
Chimichurri ahumado (fría) / *Smoked chimichurri (cold)*

PLANCHA PESCADO / FISH GRILL

Lubina / *Sea bass*, Merluza / *Hake*
Vinagreta de cítricos (fría) / *Cold citrus vinaigrette*
Salsa de espárragos blancos (caliente) / *Hot white asparagus sauce*

PASTAS FRESCAS / FRESH PASTA

Pasta fresca larga / *Fresh long pasta*
Salteados al gusto / *Sautéed to taste*
Pasta rellena fresca / *Fresh filled pasta*
Salsa de queso idiazábal / *Idiazábal cheese sauce*

WOK

Salteado de pollo y verduras al frangelico /
Chicken and vegetable stir-fry with frangelico
Juliana de verduras estilo thai / *Thai-style vegetable julienne*

ARROCES / RICE

Arroz meloso de ave y grana padano /
Creamy chicken and grana padano risotto
Fideua del senyoret / *"Senyoret" fideuà*

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Popietas de lubina rellenas de marisco / *Sea bass rolls stuffed with seafood*
Pavo relleno con castañas y arándanos en salsa de frutos de otoño /
Turkey stuffed with chestnuts and cranberries in autumn fruit sauce
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de setas y foie /
Pork tenderloin medallions with mushroom and foie gras sauce
Langosta rellena estilo Paradise Park / *Stuffed lobster Paradise Park style*

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas fritas / *French fries*
Mix de champiñones y albariño / *Mushroom mix with albariño wine*
Puré de calabaza y zanahoria a la naranja con brotes tiernos /
Pumpkin and carrot purée with orange and tender sprouts

PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN DISHES

Graten de papas dauphinoise / *Gratin Dauphinois potatoe*
Seitán con verduras, miel y soja / *Seitan with vegetables, honey, and soy*
Cous cous de verduras estilo thai / *Thai-style vegetable couscous*
Verduras al vapor / *Steamed vegetables*
Verduras asadas con mantequilla y almendras /
Butter and almond roasted vegetables

Menú frío / Cold menu

ESTACIÓN DE QUESOS / CHEESE STATION

Queso gouda pesto rojo / *Red pesto gouda cheese*
Queso stilton azul al oporto / *Blue stilton cheese with port*
Queso apple blossom con flores / *Apple blossom cheese with flowers*
Queso brie con trufas / *Brie cheese with truffles*
Queso gorgonzola a la cuchara con nueces /
Spoonable gorgonzola cheese with walnuts
Queso piave dop rueda / *Piave dop cheese wheel*
Queso tete moine / *Tête de moine cheese*
Pan de higo con almendras / *Fig bread with almonds*
Dulce de cereza chocolate picante /
Cherry dessert with spicy chocolate
Dulce de frambuesa hierbas y tomillo /
Raspberry dessert with herbs and thyme

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS / CHARCUTERIE STATION

Paletilla de serrano ibérica / *Iberian serrano shoulder*
Bresaola italiana Negroni / *Negroni Italian bresaola*
Chorizo ibérico / *Iberian chorizo*
Salchichón ibérico / *Iberian salchichón*
Lomo ibérico / *Iberian loin*
Fuet extra con hierbas y pimentón / *Extra fuet with herbs and paprika*

ENSALADAS Y APERITIVOS / SALADS AND APPETIZERS

Conito de tartar de atún rojo y aguacate en crema /
Red tuna tartare cone with avocado cream
Bombón de foie con pipas caramelizadas /
Foie bonbon with caramelized sunflower seeds
Lingotes de paté de perdiz con mermelada de frutas del bosque /
Partridge pâté bars with wild berry jam
Lollipop de queso de cabra, miel y almendras /
Goat cheese, honey, and almond lollipop

ESTACIÓN DE MARISCOS / SEAFOOD STATION

Langostinos / *Prawns*
Mejillones doble concha / *Double shell mussels*
Langosta / *Lobster*
Centolla / *Spider crab*
Buey de mar / *King crab*
Contrastes y salsas / *Contrasts and sauces*

SOPAS FRÍAS / COLD SOUPS

Salmorejo de papaya y brotes tiernos / *Papaya salmorejo with tender sprouts*

CARPACCIOS Y AHUMADOS / CARPACCIOS AND SMOKED STATION

Salmón ahumado / *Smoked salmon*
Lomo de salmón lingote de oro / *Gold bar-style salmon loin*
Bacalao ahumado / *Smoked cod*
Mojama de atún / *Cured tuna mojama*
Pez espada ahumado / *Smoked swordfish*
Gilda de boquerón y pepinillo / *Anchovy and pickle skewer*
Banderillas de boquerón / *Anchovy tapas skewers*
Guarniciones, salsas y toppings / *Side dishes, sauces, and toppings*

RINCÓN DEL CAVIAR / CAVIAR CORNER

Mini blinis de colores / *Colourful mini blinis*
Perlas de bogavante / *Lobster pearls*
Perlas de esturión / *Sturgeon pearls*
Huevas de arenque moluga / *Moluga herring roe*
Huevas de salmón / *Salmon roe*

RINCÓN DE LAS TARRINAS / TERRINE CORNER

Tarrina de jarrete de buey con foie de pato /
Beef shank terrine with duck foie
Paté de mousse champagne / *Champagne mousse pâté*
Milhojas de foie gras y gambas / *Foie gras and prawn millefeuille*

ESTACIÓN DE CRUDOS / RAW STATION

Selección de lechugas y brotes varios /
Selection of lettuces and various sprouts
Tomates / *Tomatoes*, Zanahorias / *Carrots*
Cebolla asada / *Roasted onion*, Maíz / *Corn*
Pepino rallado con salsikis / *Grated cucumber with salsikis*
Mazorquitas baby curtidas / *Pickled baby corn*
Repollo aliñado con vinagreta de frutos rojos /
Red cabbage with red fruit vinaigrette
Zucchini rallado macerado en vinagre de módena /
Grated zucchini marinated in balsamic vinegar

ESTACIÓN DE POSTRES / DESSERT STATION

Fruta natural / *Fresh fruit*
Selección de productos navideños / *Selection of Christmas products*
Vasitos dulces surtidos / *Assorted sweet desserts in glasses*
Delicias navideñas / *Christmas delights*
Surtido de pasteles / *Assorted pastries*
Helados prestige / *Prestige ice creams*
Mini frutas en almíbar / *Mini fruits in syrup*
Piña tropical flambeada / *Flambéed tropical pineapple*

