



ELBA CASTILLO SAN JORGE & ANTIGUA SUITE HOTEL \*\*\*



# CENA DE GALA



#### **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

#### **CREMAS**

Gazpacho de frutas silvestres. Crema de langostinos. Sopa minestrone.

### **QUESOS, PATES Y EMBUTIDOS**

Surtido de patés y terrinas (finas hierbas, verduras, salmón y oporto). Quesos canarios curados, semi e internacionales (canarios artesanos, tetilla, Brie, Roquefort y Manchego). Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón, paletilla, lomo y roast beef de cerdo y manzana).

## **MARISCOS Y AHUMADOS**

Salmón, atún y pez espada ahumados.
Langostinos jumbo y gambones argentinos.
Mejillones a la vinagreta.
Navajas al ajillo.
Salmón noruego bellavista.
Lomo de cerdo asado.

### **ENSALADAS, PRIMEROS Y GUARNICIONES**

Ensaladilla de atún y gambas.
Ensalada pavo y mango.
Salpicón de pulpo y marisco.
Ensalada siciliana con rúcula y mozzarella.
Flores de brócoli y coliflor gratinados con salsa holandesa.
Salteado de judías finas y setas silvestres.
Canelones de espinacas.
Saquitos de verdura con salsa agridulce.
Patatas steak house.
Patatas duquesa.

#### **PESCADOS**

Lomo de cerdo asado. Lomos merluza con muselina de piquillos y gambas. Medallones de atún en escabeche.

> Elba Castillo San Jorge & Antigua





# CENA DE GALA



#### **CARNES**

Paletilla de cordero en salsa de menta y dátiles. Jamoncitos de pato en salsa de manzana y nueces. Meloso cerdo ibérico con verduras y patatas parisien.

#### **COMIDA EN VIVO**

Pavo navideño. Gammon braseado. Entrecote de novillo. Supremas de lubina. Pudding de Yorkshire. Salsa de setas y salsa de arándanos.

## **POSTRES**

Tronco de Navidad.
Fondue de chocolate.
Milhojas.
Tartaletas de frutas.
Surtido de profiteroles.
Mini eclairs.
Selección de tartas.
Pudding navideño.
Surtido de dulces navideños.

## BODEGA

Agua, refrescos y cerveza. Vino blanco Monólogo D.O. Rueda. Vino tinto Monólogo D.O. Rioja. Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O. Cava.

PRECIO POR COMENSAL: 75,00 € (IGIC incluido)

Elba Castillo San Jorge & Antigua

