



ELBA CARLOTA
BEACH & GOLF RESORT \*\*\*\*



## CENA DE GALA



## NUESTRA SELECCIÓN DE ENTRANTES

Ensalada de Vieiras, langostinos, carne de almeja y mix de lechugas con vinagreta de fruta de la pasión. Ensalada de mix de lechuga con faisán encurtido pepitas de granada y vinagreta de cereza.

Ensalada crujiente de melón con jamón.

Pato desmigajado en escabeche navideño.

Ensalada de trigo inflado con verduras asadas y un toque de curry (vegana).

Tartar de salmón con aguacate, mango, jengibre.

Mini crema de langosta y sopita de tomate.

Mini cucharita de langostino crujiente en chutney de mango.

Dúo de Mini gazpachos de mango y fresa (vegano).

Mini crep salada rellena de salmón y queso crema a las finas hiervas.

## **NUESTROS ESPECIALES**

Surtido de Ibéricos y embutidos españoles con sus acompañamientos (fuet, Salchichón, Chorizo, Caña de Lomo, cecina y morcón).

El arte de cortar el jamón.

De nuestro mar con un toque de ahumado y sus guarniciones (pez espada ahumado, bacalao ahumado, atún ahumado, trucha ahumada, salmón ahumado (marinado).

Trucha de bretaña rellena con mousse de bogavante.

Lo mejor de nuestros mares

(langostinos, mejillones, cangrejo, nécora, navajas, cigalas, vieras).

Especiales de Patés y terrinas navideñas.

Cúpula de pastel de trucha con nata isigny.

Pudin tres hortalizas.

Tarrina de crumble de salmón con espinacas.

Tarrina de jarrete de buey con foie gras pato.

Los quesos de Felipa

(pimentón, higos tunos, vino tinto, semi curado, gofio ahumado, fresco de cabra y curado). Lechugas, Tomates, Pepino, Cebolla, Pimiento, Mini mazorquitas, palmito, zanahorias, remolacha rallada y brotes frescos de temporada, encurtidos variados





# CENA DE GALA



## NUESTRO BUFFET CALIENTE

#### SOPAS

Crema de setas y castañas. Sopa galet.

#### **TRINCHE**

Tradicional Pavo navideño asado al estilo de nuestro chef (coles Bruselas, guisantes, zanahorias, castañas).

#### **NUESTRAS PLANCHAS**

Entrecot madurado. Filetes de lubina a la espalda. Secreto ibérico de la dehesa extremeña. Langostino tigre de los mares del sur.

#### **CARNES**

Muslo de pato confitado al estilo del chef, salsa. Carrillera de ternera a baja temperatura en su propio jugo con reducción de Oporto. Panceta de cerdo rellena de arroz congrí y carne mechada.

#### **PESCADOS**

Lomo de merluza sobre cama de verduras en salsa de espumoso. Suprema de pargo a baja a temperatura con velouté de marisco.

#### **ARROCES Y PASTAS**

Arroz ciego de carabinero, langostinos y almejas.
Risotto verde de hongos y espárragos de margen.
De nuestra italiana selección de pastas frescas con sus salsas
(Salsa pesto Genovesa, salsa de tomate, salsa frutos del mar y salsa de salmón ahumado con espinacas).

## **GUARNICIONES**

Croquetas de marisco con gelatina de salsa americana. Festival en vivo de verduras de nuestras huertas (wok). Papas especiadas con pimentón tipo Cajun. Timbal de ratatouille. Milhojas de patatas con trufa. Mini canelón del mar.





# CENA DE GALA



## PARA LOS NIÑOS

Hamburguesas Carlotas kids. Delicias de Pollo. Mini Pizza variadas. Arroz Navideño.

## **BUFFET DE POSTRES**

Cupcakes Navideños.
Tartas de Navidad.
Tartas dripcake Navidad 2025.
Merengues de Pascua.
Panacotta Navideña.
Mini pastelitos navideños.
Tarta Rodolfo.
Tarta Papa Noel.
Tarta Muñeco de nieve.
Galletas Navideñas.
Tronco de Navidad.

### **BODEGA**

Vino Blanco Monólogo (DO Rueda). Vino Tinto Monólogo (DOC Rioja). Cava Freixenet Blanc de Blancs (DO Cava). Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas.

## PRECIO POR COMENSAL: 145,00 € (IGIC incluido)

Bebidas incluídas solo en régimen de Todo Incluído

