



MENÚ NAVIDAD

////////////////////////////////////

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT * * * *



MENÚ NAVIDAD

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

CENA DE GALA



SOPAS Y CREMAS

Sopa de mariscos navideña.

Sopa de pollo de corral.

Vichyssoise fría de coco con crujiente de puerro.

SELECCIÓN DE CRUDITÉS Y TOPPING

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimientos, remolacha, semillas.

Picatostes, Parmesano y atún.

SELECCIÓN DE QUESOS MAJOREROS, FRUTOS SECOS Y MERMELADAS

QUESOS: pimentón, gofio, ahumado, blanco, tierno, rulo de cabra, cremoso.

Acompañamientos: carne de membrillo, miel, crackers y tostadas.

FRUTOS SECOS: dátiles, higos, uvas pasas, ciruelas, plátanos secos, papaya y piña deshidratadas.

MERMELADAS: tomate, arándanos, ciruela y naranja amarga.

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS

Cecina, chorizo de ciervo, salchichón de jabalí, chorizo y salchichón ibérico, lomo embuchado, morcón y jamón ibérico.

ENCURTIDOS Y SALAZONES

Tomates secos, aceitunas rellenas de queso, aceitunas verdes y negras, pepinillos agridulces y anchoas.

MARISCOS Y AHUMADOS

Langostinos, mejillones, navajas, nécoras, gambas, cigalas, pulpo, salmón ahumado, caballa y atún ahumados, pez espada ahumado, arenques marinados, salmón relleno.

ENSALADAS COMPUESTAS

Salpicón de mariscos tropical con cítricos (vasito).

Milhojas de tomate, queso canario y pesto rojo.

Ensaladilla de langostinos, batata y crujiente de semillas (vasito).

Rúcula, canónigos, tofu, mango y fresas con sésamo tostado.

ESPECIALES

Pastel de verduritas.

Tarrina de pintada con pistachos.

Pavo de Navidad con castañas y arándanos.

Vasito de mermelada de papaya y queso cremoso.

Roastbeef con rúcula, mostaza y miel.

Surtido de bombones salados.

Brocheta de jamón serrano, melón y mozzarella con balsámico.

Caviar rojo y negro.

Salmón marinado con eneldo y pimienta rosa.



MENÚ NAVIDAD

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

CENA DE GALA



SELECCIÓN DE PATÉS

Patés artesanos de pimienta.
Oporto.
Salmón.
De campaña.
Foie gras.
Pastel de bogavante.

SELECCIÓN DE CALIENTES

PESCADOS

Rape cocinado a baja temperatura con salsa romescu y mariscos.
Lomitos de cherne con salsa de espinacas y tomates Cherry confitados.
Sama (Plancha).
Medregal de la lonja (Plancha).

CARNES

Lomo de ciervo asado acompañado de salsa con sus propios jugos y frutos rojos.
Fondant de pollo con castañas y salsa Pedro Ximénez.
Entrecot premium con salsa de pimienta verde (Plancha).
Pluma ibérica con salsa de manzana (Plancha).

ACOMPAÑAMIENTO

Parrillada de verduras.
Brócoli con ajos tostados y almendras laminadas.
Croquetas de setas.
Patatas panaderas estilo tradicional.
Verduritas salteadas con tofu, leche de coco y curry (vegano).
Ratatouille.
Patatas Steakhouse.

PASTAS Y ARROCES

Pacheri con salsa de trufa.
Tortellini relleno con salsa de quesos y nueces caramelizadas.
Arroz meloso de sepia y camarón.

VEGETARIANO

Risotto de setas con trufa
Parmiggiana de berenjenas

TRINCHE

Pavo navideño asado con salsa de vino y pasas.
Pierna de cordero asada con salsa de menta.



MENÚ NAVIDAD

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

CENA DE GALA



PARA NIÑOS

Rings de pollo.
Merluza empanada.
Arroz blanco con verduritas.

RINCÓN DE SALSAS

Nata agria, tártara, alioli, rosa, soja, tabasco, salsa perrins, mahonesa y mostaza y miel.

POSTRES

Pastelería variada.
Tarta Navideña.
Tronco individual de frutos rojos.
Mini pastelitos de chocolate.
Pastelitos de Navidad.
Cupcake Navideños.
Tronco de Navidad.
Vasitos de mousse variados.
Bocaditos de Lemon pie.
Mini abetos de navidad.
Gelatinas caseras.
Fruta fresca pelada y cortada.
Fuente de chocolate.

BODEGA

Vino Blanco: Monólogo D.O. Rueda
Vino Tinto: Monólogo Crianza D.O. Rioja.
Cava: Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Zumos.
Cervezas con y sin alcohol.

PRECIO POR PERSONA: 145,00 € (IGIC incluido)

*Bebidas solo incluidas en régimen de TODO INCLUIDO