



# MENÚ FIN DE AÑO

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

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





# MENÚ FIN DE AÑO

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

hoteleselba.com

## CENA DE GALA



### NUESTRA SELECCIÓN DE ENTRANTES

- Ensalada tropical de año nuevo con gambones, langosta y ligera salsa rosa.
- Ensalada de espinaca baby, roquefort, pera, uvas pasas, nueces.
- Ensalada poke bol de aguacate, salmón al humo y vinagreta de lima.
- Carpaccio de pulpo con una emulsión de lima maracuyá.
- Ensalada quinoa, tomate, aguacate y vinagreta de miel, mostaza, lima. (vegana).
- Mini gazpacho de mango con encuentros de gamba.
- Mini gazpacho de remolacha y queso feta.
- Cucharita de pulpo a Feira con pimientos confitados.
- Minibrocheta de mozzarella, tomate con culis de pesto.

### 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.
- Selección de Ahumados y marinados con sus compañeros (Pez espada ahumado, bacalao ahumado, atún ahumado, caballa ahumada, salmón marinado y ahumado, arenques marinados).

### NUESTRO CÓRNER ASIÁTICO

- Tataki de atún macerado en especias asiáticas, sushi de nuestro chef (Pan bao relleno, makis, gyoza vegetarianas).
- El rincón de nuestros mares (langostinos, mejillones, cangrejo, nécora, navajas, cigalas, camarones, vieiras).
- Selección de Patés y terrinas navideñas (Cúpula corazón de bogavante americano y champagne / milhojas de foie gras y gamba / cúpula de dorada, langosta, cebolla y limón / tres hortalizas / tarrina del estilo vigneronne con castañas).
- Lo mejor de los quesos de nuestro mundo con sus mermeladas y tostas.
- Mézclum de Lechugas, Tomates, Pepino, Cebolla Roja, Pimientos Rojo, Verde y Amarillo, Remolacha y Zanahoria Rallada.
- Rabanitos Laminados, Brotes de Temporada, Encurtidos Variados.

**Elba Carlota**  
Beach & Golf Resort





# MENÚ FIN DE AÑO

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

## CENA DE GALA



### NUESTRO BUFFET CALIENTE

#### SOPAS

Bísquet de langostinos.  
Sopa juliana vegetariana con aromas de la India.

#### TRINCHE

Pierna de cordero asada al estilo de nuestro chef.  
Salmón asado al a la sal, con aromas cítricos.

#### NUESTRAS PLANCHAS

El Solomillo más tierno de las terneras nacionales.  
Gambón de nuestros mares flambeado al grill.  
Minibrocheta de pollo de corral marinada (satay), (yakitori).  
Dorada de nuestros mares a la espalda.

#### CARNES

Rabo de toro al estilo cordobés.  
Muslo de pollo relleno de boletus con salsa de oporto.  
Ragú de venado al romero.

#### CORNER INDU

Nuestro especial pollo Tikka Masala.  
Surtido de samosas de la India.  
Nuestras verduras crujientes con aromas de la India.  
Salteado de dos lentejas.  
Suprema de merluza abrazada en coco con mares de curry y tamarindo.

#### PESCADOS

Colitas de rape en salsa de carabinero.  
Pargo (sama) asado al horno con surtido de verduras de temporada y salsa de espumoso de Sant Sadurní d'Anoia.

#### ARROCES Y PASTAS

Caldoso de arroz bomba con Bogavante y carabineros.  
Risotto de los frutos de nuestros huertos y aceite de trufa (vegetariano).  
Selección Abruza de pastas frescas con sus salsas.  
(Salsa pesto Genovesa, salsa de tomate, salsa frutos del mar y salsa Arrabiata).

**Elba Carlota**  
Beach & Golf Resort



FUERTEVENTURA



# MENÚ FIN DE AÑO

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

## CENA DE GALA



### GUARNICIONES

Crumble de verduras.  
Asado de verduras de temporada.  
Pastel de calabacín y zanahoria en una cama de salsa aurora.  
Patata spunta canaria horneada como hacía nuestra abuela.  
Torneado de zanahoria en infusión de yerbas aromáticas.  
Mini canelón de pollo de corral trufa y foie.

### PARA LOS NIÑOS

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

### BUFFET DE POSTRES

Reloj de fin de año.  
Tarta Red Velvet.  
Tarta Zanahorias y nueces.  
Vasos de frambuesa y moras.  
Pastel central 2026.  
Vasitos semifríos variados.  
Cupcakes de año nuevo.  
Galletas de fin de año.  
Mini Pavlova rellena de crema de limón.  
Velas de año nuevo.  
Mini pastelitos de 2025.

### BODEGA

Vino Blanco El Grifo (DO Lanzarote).  
Vino Tinto Óbalo Crianza (DOC Rioja).  
Cava Freixenet Blanc de Blancs (DO Cava).  
Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas.

**PRECIO POR COMENSAL: 155,00 € (IGIC incluido)**

Bebidas incluidas solo en régimen de Todo Incluido