



MENÚ FIN DE AÑO

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

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

hoteleselba.com

CENA DE GALA



SOPAS Y CREMAS

Crema de mariscos.

Consomé de ave con trufa.

Sopa fría de tomates cherry, polvo de queso feta y langostinos con cardamomo.

SELECCIÓN DE CRUDITÉS Y TOPPINGS

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

Picatostes, parmesano y atún.

SELECCIÓN DE QUESOS, FRUTOS SECOS Y MERMELADAS

QUESOS: Queso brie con trufa, queso Wensleydale, queso Cabrales, torta del Casar, queso de tetilla, queso Gorgonzola a la cuchara, queso con gofio, queso Mahón.

Acompañamientos: Crackers, tostadas, grisines, miel.

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

MERMELADAS: tomate, arándanos y naranja amarga

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS

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

ENCURTIDOS Y SALAZONES

Tomates secos, aceitunas rellenas de queso, aceitunas verdes y negras, pepinillos agridulces, anchoas y boquerones en vinagre

MARISCOS Y AHUMADOS

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

ESTACIÓN DE OSTRAS

ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de pollo crujiente, tomates cherry, parmesano y anchoas (vasito).

Ensalada de rúcula, canónigos, gajos de naranja y jamón de pato con vinagre de Módena (vasito).

Escalivada de verduras (vegano).

Ensalada de arroz negro, habas de soja y aguacate.

Elba Sara

Beach & Golf Resort



FUERTEVENTURA



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

hoteleselba.com

CENA DE GALA



ESPECIALES

Sashimi de salmón marinado con soja y sésamo.

Pastel de marisco con coulis de pimientos.

Surtido de piruletas.

Duos de Macarrons.

Conos rellenos de chutney de plátano y mousse de foie, de brandada de bacalao y mousse de espinacas.

Ensaladilla de langosta.

Estación de blinis, caviar rojo, caviar negro, limas, huevo duro, cebolleta y nata agria.

Carpaccio de ternera con mahonesa de trufa y vinagreta balsámica.

Canelón de calabacín con queso ricota e higos y vinagreta de cítricos (vegetariano).

SELECCIÓN DE PATÉS

Paté artesano de pimienta.

Paté de Oporto.

Mousse de salmón.

Pudding tres crustáceos.

Paté al roquefort.

Cúpula de bogavante al Champagne.

Pastel de gambas y foie.

SELECCIÓN DE CALIENTES

PESCADOS

Salmón con salsa de hinojo y eneldo.

Suprema de bacalao con leche de coco, curry verde y gambón del Atlántico.

Vieira a la gallega.

CARNE

Magret de pato con praliné de avellanas.

Garrón de ternera al horno con salsa de vino, ciruelas pasas y espárragos.

Lingote de costilla de ternera glaseada.

Elba Sara

Beach & Golf Resort



FUERTEVENTURA



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ***

hoteleselba.com

CENA DE GALA



SHOWCOOKING

Lubina.
Sama.
Gambón.

Solomillo de buey con salsa de setas y trufa.
Secreto ibérico con salsa de frutos rojos.

ACOMPAÑAMIENTOS

Crumble de verduras.
Pimientos del piquillo confitados (vegetariano).
Col roja navideña.
Chirivías asadas.
Croquetas de pulpo.
Graten de papas.
Papas estilo steak house.

PASTA Y ARROCES

Gnocchi de remolacha con pesto verde (vegetariano).
Taglierini nero di sepia con tomates cherries y langostinos.
Arroz caldoso con bogavante.

TRINCHE

Lomo bajo asado con salsa de jugo de carne con reducción de Oporto.
Cochinillo crujiente.

VEGETARIANO

Risotto de quinoa con setas silvestres y calabacín (vegano).
Gyoza de verduras con salsa de trufa.

PARA NIÑOS

Ring de pollo.
Arroz blanco con verduritas.
Brócoli con bechamel gratinado.

RINCÓN DE SALSAS

Nata agria, tártara, alioli, rosa, soja, tabasco, salsa Perrins, yogur y menta, barbacoa, mahonesa y mostaza y miel.

Elba Sara

Beach & Golf Resort



FUERTEVENTURA



MENÚ FIN DE AÑO

ELBA SARA
BEACH & GOLF RESORT ****

CENA DE GALA



POSTRES

Postres de Navidad y pastelitos variados.

Tartas de reloj.

Troncos de Noé.

Macarrons variados.

Mousse variados.

Repostería casera.

Mini baklava.

Gelatinas caseras.

Fuente de chocolate.

Rincón de chucherías.

Frutas de temporada.

BODEGA

Vino Blanco: El Grifo D.O Lanzarote.

Vino Tinto: Obálo 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: 155,00 € (IGIC incluido)

*Bebidas sólo incluidas en régimen de TODO INCLUIDO

Elba Sara

Beach & Golf Resort



FUERTEVENTURA