



SHERATON

Fuerteventura Beach
Golf & Spa Resort

Where the World
Comes Together



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

25 DICIEMBRE 2021

Menú de Gala

Los Arcos Buffet

25 DICIEMBRE 2021

CANAPÉS DE BIENVENIDA

Jamón ibérico al corte con pan tomaka.

Mino Cono de Foie grass al Armañac.

SOPAS FRÍAS

Vichyssoise con espuma de bacalao ahumado.

Gazpacho de mango con langostino.

SELECCIÓN DE QUESOS CANARIOS, NACIONALES E INTERNACIONALES

Majoreros al pimentón, manchego D.O, Munster, Pecorino Romano, torta del Casar, reblochon, parmesano.

JAMONES Y CHARCUTERÍA ESPAÑOLES

Cecina de vacuno, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico, Lomo Ibérico, morcón ibérico, salchichón de ciervo, chorizo de jabalí.

RINCÓN DE MARISCO

Carabineros, Buey De Mar, Langostinos, Bogavante, Nécoras, Mejillones, Almejas, Bígaros.

ESPEJOS Y SALAZONES

Delicatesen de Ahumados (Anguila, Salmón, Bacalao y Pez Espada) con sus Guarniciones (Blinis, Crema Agria, Cebollino, Alcaparras/pepinillos, Lima, Clara y Yema de huevo Picada, Tostaditas).

Selección de caviares y esferas variadas (Trucha, salmón, arenque, lumpo, anchoa, aceite virgen, vinagre balsámico, lima-limón).

Tournedós de salmón escalfados con espinacas tiernas y mahonesa de wasabi.

Rape escalfado con aceitunas Kalamata.

Pavo de navidad en tres colores estilo burgués con pistachos de Irán.

Popietas de lenguado con muselina de cebollino y langostinos.

Filete tártaro con alcaparrones y yema de huevo.

Lomo de ternera black Angus con grosellas y tres pimientas.

Selección de sushi variados (makis, niguiris, california, temakis).



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

25 DICIEMBRE 2021

ENSALADAS Y MINIATURAS SELECTAS

Ensalada de langostinos limpios con mahonesa trufada, rucula orgánica y hojas de shiso verde.

Cocktail especial de tres mariscos con salsa mil islas y brotes de mandarina.

Aguacate y tomate en tartar con cebolla crujiente y pan de pita.

Ensalada de pimientos asados a la leña con ventresca de atun y cebolleta fresca.

Steack Tartar de Lomo de Ciervo Gran Ducado.

Tiradito de Lubina al Estilo de Perú.

Tartar de Atun Rojo con Papaya al Chili.

Ensaladas frescas de temporada, crudites, encurtidos y aderezos especiales.

Rucula, canónigos, mini brotes verdes y rojos.

Salsa cesar, rosa, alioli, mahonesa, tártara y mil islas.

3 vinagretas.

SOPAS Y CREMAS CALIENTES

Crema de ave reina con trufas negras.

Sopa de mariscos al pernod.

PLATOS CALIENTES

Vieiras gratinadas con salsa holandesa.

Lubinas al Azafran DO dwe La Mancha con Bastoncitos de Verduras de la huerta.

Turnedó de ternera con panceta ahumada al pimenton, cebolla caramelizada al balsámico.

Tempura de langostinos Jumbo con mojo de aguacate.

Canelones navideños con trufas melanosporum y crema fresca.

Pasta fresca: 3 salsas.

Con trufas y nata fresca, boletos edulis y salmón ahumado.

Raviolis de langostinos con su esencia líquida.

TRINCHES

Pavo especial de Navidad relleno de piñones.

Capón rellena de pate y frutos de invierno asada despacito.

Salmon noruego abierto con Holandesa e Hinojo.

Pierna de ternera asada 6 horas con yorkshire puding, gravy y pure de papas a la mantequilla.

Cochinillo relleno de Orejones y Brandy de Jerez.

Cordero lechal asado con papas confit y pimientos verdes.



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

25 DICIEMBRE 2021

A LA PLANCHA

Cherne, merluza, langostinos, mejillones, chocos y navajas.

Solomillo de ternera, chuletilas de cordero lechal.

Presa Ibérica, Pechuga de Pollo de corral.

GUARNICIONES

Atadillo de espárragos frescos con calabacín.

Mini Tomates rellenos de parmesano, cebolla y falso parmesano.

Papas finoise con calabacín y bacon.

Judías verdes con tomates cherrys.

Papas asadas con boletos edulis frescos.

Champiñones al ajillo y Jerez..

RINCÓN INFANTIL

Ensalada mixta, Pasta, Nuggets de pollo caseros, Escalope a La Milanese.

Mini Hamburguesas, Patatas Fritas.

Natillas y flan al caramelo.

Nubes y chuches surtidas.

ESTACION DE PANES ARTESANOS

Panes artesanos de masa madre.

Pan de millo, chapata, pipas de girasol, aceitunas, Nueces, matalahúva, soja.

Integral, 4 semillas, espelta.

Miniaturas de pan artesano.



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

25 DICIEMBRE 2021

DULCERÍA

Tronco especial de Navidad de tres chocolates.

Tartas especiales: Chocolate blanco, moka, Sara Bernad, fresas naturales y sacher.

Selección de miniaturas.

Mousse de praliné con almendras.

Pastel opera.

Red velvet.

Milhojas franceses.

Bizcocho de fresas naturales.

3 trufas: menta, jengibre, frambuesa.

Brocheta de Fruta y Nubes.

Estación de fruta fresca.

Fuente de Chocolate Blanco y Negro con Fresas .

Brochetas de piña y kiwi con uvas.

Nubes variadas.

BODEGA

Agua, Refrescos, y Cerveza Nacional.

Vinos Blancos: Marques de Riscal Verdejo D.O. Rueda / El Grifo D.O. Lanzarote.

Vinos Tintos: Marqués De Caceres Crianza D.O.Rioja / Protos Roble D.O.Ribera Del Duero.

Cava Freixenete Brut Barroco.

PRECIOS / SUPLEMENTOS

Para los Clientes en Régimen de Habitación y Desayuno, Sólo Alojamiento o Personas No Alojadas en el Hotel.

145€ por persona (IGIC no incluido)

