

25/12

BUFFET DE NAVIDAD MENÚ

MARISCOS VARIADOS

PIZARRA DE IBERICOS
Embutidos ibéricos con tostas de pan y tomate rallado

ESTACIÓN DE TARTARES
Tartar de solomillo y tartar de atún

SHOW COOKING
Brocheta de pescado, brocheta de carne y brocheta de verduras

CUCHARA
Bísquet de bogavante
Caldo de ternera con su guarnición

DE LA TIERRA Y DEL MAR
Rodaballo salvaje con mini verduritas y almejas
Entrecot de buey con patata asada y Pimientos de Gernika

POSTRES
Pastel Vasco
Saint Honoré
Crema de limón con crumble

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Precio adulto: 135€
IVA INCLUIDO
Menú infantil disponible

CHRISTMAS BUFFET MENU

SEAFOOD STATION

SLATE PLATTER OF IBERIAN CURED MEATS

TENDERLOIN & TUNA TARTARE

SHOW COOKING
Fish brochette, Meat brochette & Vegetable brochette

SPOONFULS
Lobster bisque & Beef bouillon with its garnish

FROM THE LAND AND THE SEA
Wild turbot with mini-vegetables and clams
Beef entrecôte with roast potatoes and Guernika peppers

DESSERTS
Basque cake, Gateau Saint-Honoré & Lemon cream with crumble

CELLAR
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Price per person: 135€
VAT INCLUDED

BUFFET DE NOËL MENU

STATION DE FRUITS DE MER

ARDOISE D'IBÉRIQUES

TARTARE DE FILET MIGNON & TARTARE DE THON

SHOW COOKING
Brochette de poisson, Brochette de viande et Brochette de légumes

À DÉGUSTER À LA CUILLÈRE
Bisque de homard et Bouillon de veau et sa garniture

DE LA TERRE ET DE LA MER
Turbot sauvage aux mini légumes et aux palourdes
Entrecôte de bœuf aux pommes de terre rôties et aux poivrons de Guernika

DESSERTS
Gâteau basque, Saint-honoré et Crème de citron avec crumble

CAVE
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Prix par personne: 135€
TVA COMPRISE