

CENA DE Nochebuena

24 DE DICIEMBRE | HOTEL KAKTUS ALBIR

ENTRANTES

Vasito de erizo y langostino al Jerez
Falso maki de salmón ahumado con queso crema al eneldo
Crujiente de queso Brie con mermelada de tomate rosa

PRIMER PLATO

Crema Reina con setas salteadas y crema agria

PESCADO

Suprema de merluza a la parrilla con crema de guisantes, salsa de almejas y polvo de jamón ibérico

SORBETE

Sorbete de fruta de la pasión con frutos rojos

CARNE

Tataki de solomillo de cerdo ibérico con gratinado de patata y salsa de Oporto

POSTRE

Lingote de soufflé de limón con helado de lima verde

BODEGA

Vino Blanco: Finca del Mar Chardonnay D.O. Valencia
Vino Tinto: Vástagos de Rubal D.O. Rioja
Cava: Brut Nature Terrer de la Creu

¡MÚSICA EN
DIRECTO!

MENÚ DE Navidad

25 DE DICIEMBRE | HOTEL KAKTUS ALBIR

BUFFET FRÍO

Ensalada de berros, piña, salmón y aguacate · Ensalada
césar con pollo crujiente · Ensaladilla rusa · Ensalada de
quinoa con salazones · Langostinos cocidos · Variedad de
quesos · Cigalas cocidas · Lacón a la gallega · Cecina de
vaca · Mejillones a la vinagreta · Vasito de melón con jamón
· Vasitos de crema de puerros

SERVIDO EN MESA

ENTRANTE

Crema de calabaza con aroma de trufa negra

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES)

Garrón de cordero asado en su jugo con patatas parisinas y
salsa de romero

o

Pavo relleno con salsa de su jugo, patatas duquesas y
tomates cherry salteados

o

Bacalao confitado con ajos, patatas lionesa y salsa de
pimientos asados

o

Entrecot de ternera a la parrilla con patata asada al pimentón
y salsa de setas

BUFFET DE POSTRES NAVIDEÑOS

BODEGA

Vino Blanco: Finca del Mar Chardonnay D.O. Valencia

Vino Tinto: Vástagos de Rubal D.O. Rioja

Cava: Brut Nature Terrer de la Creu

CENA DE Nochevieja

31 DE DICIEMBRE | HOTEL KAKTUS ALBIR

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico y queso curado con picos camperos

TRÍO DE APERITIVOS

Taco de foie sobre hojaldre y pistachos tostados

Tartar de atún con galleta de parmesano

Mini brocheta de pastrami con perla de mozzarella y pesto rojo

PRIMER PLATO

Crema de gamba roja con tartar de sus colas y pétalos de flores

SEGUNDO PLATO

Ensalada de vieiras marinadas con alga wakame, mezclum de brotes y vinagreta de mango

SORBETE

Sorbete de naranja sanguina al kirsch

PLATO PRINCIPAL

Medallón de solomillo de ternera a la parrilla con reducción de oporto y patata confitada a la vainilla

POSTRE

Bombón de tres chocolates con helado de mandarina

BODEGA

Vino Blanco: Albariño Alba Martín D.O. Rias Baixas

Vino Tinto: Lagunilla Criz 2020 D.O. Rioja

Cava: Brut Nature Terrer de la Creu

¡COTILLÓN,
BARRA LIBRE,
Y MÚSICA
EN DIRECTO!