CENA DE NAVIDAD

MENÚ

ENTRANTES

Suave crema de zanahoria, naranja y jengibre, acompañada de queso Stilton.

Cóctel de langostinos y cangrejo de río con aguacate fresco y salsa rosa.

o

Tartar de ternera Angus con crema de tuétano y crujientes tostadas de pan brioche.

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pavo asada, acompañada de verduras frescas de temporada, cremoso puré de patatas y salsa suave de asado.

o

Salmón al horno con salsa de eneldo y limón, acompañado de patatas y verduras frescas de temporada.

POSTRE A ELEGIR

Pavlova de melocotón, albaricoque y verbena.

o

Pudin de Navidad con salsa inglesa.

CHRISTMAS DINNER MENU

STARTERS

Carrot, orange and ginger soup, finished with Stilton cheese.

Prawn and crayfish cocktail with fresh avocado and a classic Marie Rose sauce.
or
Angus beef tartare with a silky bone marrow cream and brioche toast.

MAIN COURSE

Roasted turkey breast served with seasonal vegetables, creamy mashed potatoes and gravy.
or
Oven-baked salmon with a delicate lemon and dill sauce, served with baby potatoes and seasonal vegetables.

CHOICE OF DESSERT

Peach, apricot and verbena pavlova.
or
Traditional *Christmas pudding.*

CHRISTMAS DINNER

VEGETARIAN MENU

STARTERS

Pumpkin, coconut and ginger soup.

Creamy broccoli and basil hummus served on toasted rustic bread.
or
Seasonal vegetable risotto with beetroot purée and crispy root vegetable chips.

MAIN COURSE

Roasted seasonal vegetables with toasted walnuts, served with creamy mashed potatoes and cranberry sauce.
or
Aubergine cannelloni with tomato foam, topped with a gratin of tofu and pine nuts.

DESSERT

Delicate coconut and vanilla cake.

CENA DE NAVIDAD

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTES

Suave crema de calabaza, coco y jengibre

Cremoso humus de brócoli y albahaca sobre tostada de pan rústico a la parrilla.

o

Risotto de verduras frescas de temporada, acompañado de crema de remolacha y crujientes chips de tubérculos

PLATO PRINCIPAL

Asado de verduras de temporada con nueces tostadas, acompañado de un cremoso puré de patatas y salsa de arándano.

o

Canelón de berenjena con espuma de tomate y gratinado de tofu y piñones.

POSTRE

Delicada tarta de coco y vainilla

CENA DE NAVIDAD

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Sopa de tomate con estrellas de pan.

Salchichas envueltas en beicon crujiente.
o
Croquetas de macarrones con cremoso queso cheddar.

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pavo asada, acompañada de puré de patatas, guisantes y una suave salsa de arándanos.

POSTRE

Cupcakes de chocolate y menta.

CHRISTMAS DINNER

KIDS MENU

STARTERS

Smooth tomato soup with star shaped bread.

Mini sausages wrapped in crispy bacon.
or
Macaroni croquettes with creamy cheddar cheese.

MAIN COURSE

Tender roast turkey breast served with creamy mashed potatoes, garden peas and cranberry sauce.

DESSERT

Chocolate and peppermint cupcakes.