HOTEL & SPA

EDEN ROC

BUFFET ESPECIAL NOCHEBUENA

24 / 12 / 2022

SALAD BAR

NUESTRA TABLA DE QUESOS CON HIGOS,
MEMBRILLO & NUTS CRUMBLE

SURTIDO DE PATÉS, PANES Y TOASTS
DE FOCACCIA Y PITTA

ENTRANTES

TORRE DE VEGETALES CON SALMÓN GRAVLAX,
MATÓ, AGUACATE, GRANADA Y SU VINAGRETA

COUS COUS AL CURRY CON SUTÉE DE VERDURITAS

MELANGÉE DE VERDES CON RADICCHIO GRILLADO
Y NUESTROS ENCURTIDOS

BISQUE DE BOGAVANTE CON GAMBITAS
Y ACEITE DE CILANTRO

PRIMEROS PLATOS

CROQUETAS DE JAMÓN CON SU BECHAMEL

PATATAS DUCHESE

PASTELITOS VERDES: MINI QUICHE DE KALE
Y ESPINACAS CON ANCHOAS

TARTA DE ROQUEFORT CON SEMILLAS
DE AMAPOLA Y RUCULA

GNOCCHI DE PATATAS EN FONDUTA DE QUESOS

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM (+34) 972 320 100

HOTEL & SPA

EDEN ROC

BUFFET ESPECIAL NOCHEBUENA

SEGUNDOS PLATOS

PAUPIETTE DE PAVO A LOS CÍTRICOS CON PARMENTIER
DE CASTAÑAS Y BONIATO

CORDERO A LA GREMOLATA CON CHIPS DE RAÍCES
AL LEMON PEPPER

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON PIÑONES
Y TOMATITOS

DORADA A LA ISOLANA, SOBRE LECHO DE PUERROS
Y VEGETALES LAMINADOS

ACOMPAÑAMIENTOS

GRATIN DE PATATAS AL TOMILLO

TRINXAT DE SETAS TRUFADAS CON CONFIT
DE VERDURITAS

SOUFFLÉ DE CALABAZA Y CALABACÍN
EN CREMA DE GORGONZOLA Y NUECES

VERDURAS ROSTIZADAS AL CAJÚN

ESCALIVADA DE VEGETALES MARINADOS
AL ROMERO Y AJO ASADO

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM (+34) 972 320 100

HOTEL & SPA

EDEN ROC

BUFFET ESPECIAL NOCHEBUENA

BUFFET SURTIDO DE POSTRES

TARTALETA DARK CHOCOLATE CON ALMENDRAS CRISPY

ROLLO SUIZO CON CREMA DE TURRÓN
Y GROSELLAS FRESCAS

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO AL CARDAMOMO
CON CRUNCHY DE JENGIBRE

FRUTAS FLAMEADAS CON CREMA MASCARPONE
AL AMARETTO

SELECCIÓN DE TURRONES PREMIUM

CONSULTAR PRECIO

*OPCIÓN VEGANA (RESERVA EN ANTICIPO)

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM

(+34) 972 320 100