

Buffet Cena de Gala del día de  
Navidad  
25 de Diciembre

**BUFFET FRÍO**

Cascada de Langostinos y Cigalas con dos salsas.  
Salpicón de Atún y Gambas.  
Merluza "Bella Vista".  
Variedad de Pescados Marinados.  
Sucedáneo de Caviar.  
Jamón Ibérico con Panes tostados y Tomate rallado.  
Quesos variados: Rulo de Cabra, Puro de oveja, a las Finas  
Hierbas, con Nueces, con Curry, etc.

**BUFFET CALIENTE**

**Cremas y Sopas:**

Crema de Berros acompañada de Queso blanco y láminas de  
Almendra.  
Sopa de Bogavante, Gamba y Coco al Curry suave.

**Rincón Vegetariano:**

Milhojas de Manzana y confitura de cebolla caramelizada.  
Timbal de Verduras.  
Berenjenas rellenas de Pisto con Huevos de Codorniz aderezado  
con Trufa.  
Barquitos de Calabacín rellenos de Espinacas, Almendras y Tofu,  
aderezado con aceite de sésamo.

**Rincón Temático Mexicano:**

Jalapeños rellenos de Queso Blanco.  
Pollo Mole.  
Tacos de Ternera y de Pollo.  
Pescado a la Veracruzana.  
Cochinita Pibil.  
Chilaquiles Mexicanos.  
Salsa Guacamole, Pico de Gallo, Salsa Agria, Tomatillos Verdes,  
Salsa Picante, Nachos y Salsa de Queso Cheddar.



**SANDOS**

San Blas

NATURE RESORT & GOLF