

Buffet Cena de Gala del día de
Navidad
25 de Diciembre

Carnes a la Plancha:

Entrecot de Ternera.
Solomillo de Cerdo.
Churrasquitos de Ternera.
Pechuga de Pollo.

Pescados y Marisco a la Plancha:

Atún.
Langostinos.
Brochetas de Choco.

Trinches:

Pavo asado con salsa de Manzana.
Cherme al Horno.

Guisos y Asados:

Ternera asada con Salsa de Frutos Rojos.
Rulo de Pintada rellena de Higos, Pasas y Pistachos al Oporto.
Mejillones en salsa Verde.
Cazuela de Pescado.
Chipirones en salsa Americana.
Calamares Fritos.

Guarniciones y Salsas:

Castañas, Brócoli, Romanesco, Papas al Vapor, Zanahorias
Torneadas, Zucchini, Papas Negras, Mojo Rojo y Verde, Gofio
Amasado con Queso y Miel, Coliflor y Papas Asadas.

Arroces y Pastas:

Risotto de Bubango y berenjena.
Arroz caldoso de Marisco.
Tortellini Relleno de Queso.
Parpadelle al huevo.
Ravioli de Setas.

Salsas: Pesto Rojo, Boloñesa, Napolitana y Gorgonzola.



SANDOS

San Blas

NATURE RESORT & GOLF