

# Menú Nochevieja 2011

## Hoteles

Founder's Club	página 2 y 3
California Grill	página 4 y 5
Inventions	página 6 y 7
Manhattan	página 8 y 9
Yacht Club	página 10 y 11
Hunter's Grill	página 12 y 13
Chuck Wagon	página 14 y 15

## Parque

Walt's Restaurant	página 16 y 17
Blue Lagoon	página 18 y 19
Plaza Gardens	página 20 y 21
Auberge de Cendrillon	página 22 y 23

## Shows

New Year's Eve characters dinner - New York Hotel	página 24
New Year's Eve characters dinner- Newport Bay	página 25

## Disney Village

La Grange	página 26 y 27
Wild West Show	página 28

**Menú Adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Carpaccio de vieira, espuma de coral  
y caviar de Aquitania

\*\*\*

1/2 bogavante de Bretaña, zabayón al champagne y verduritas

\*\*\*

Filete de pescado San Pedro con jugo de regaliz, achicoria estofada

\*\*\*

Sorbete de fin de año con su hoja de oro

\*\*\*

Silla de cordero de los Pirineos  
Pirámide de patata a la trufa, verdura variada

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo  
Café y bombones

**Menú Infantil – 2º Servicio**

Para abrir boca: ("piruleta" de mousse de tomate y mozzarella)

\*\*\*

Crema fina de calabaza potimarron

\*\*\*

Gambas y salmón ahumado (mini blinis, salsa cóctel, ensalada)

\*\*\*

Suprema de ave con champiñones y rejilla de patata

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

## Menú Vegetariano – 2º Servicio

Para abrir boca (Crema fina de trufa y judía blanca

\*\*\*

Declinación de espárragos verdes

\*\*\*

Setas del bosque en trilogía de hojaldre, emulsión de caldo

\*\*\*

Sorbete de fin de año con su hoja de oro

\*\*\*

Risotto cremoso con azafrán y su corona de mini verduras a las finas hierbas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Adulto – 1er Servicio**

Para abrir boca

(base de pan con especias, pastelito relleno de ave y trufa negra)

\*\*\*

Carpaccio de vieira, espuma de coral  
y caviar

\*\*\*

Cordero lechal de los Pirineos con setas morillas,  
pirámide de patata a la trufa, verdura variada

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1er Servicio**

Para abrir boca: ("piruleta" de mousse de tomate y mozzarella)

\*\*\*

Gambas y salmón ahumado (mini blinis, salsa cóctel, ensalada)

\*\*\*

Suprema de ave con champiñones, rejilla de patata

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

**Menú Vegetariano – 1er Servicio**

Para abrir boca

(Crema fina de judías blancas con trufa)

\*\*\*

Setas del bosque en trilogía de hojaldre, emulsión de caldo

\*\*\*

Risotto cremoso con azafrán y su corona de mini verduras a las finas hierbas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú Adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca

(base de pan con especias, pastelito relleno de ave y trufa negra)

\*\*\*

Carpaccio de vieira, espuma de coral y caviar

\*\*\*

Filete de pescado San Pedro al jugo de regaliz, achicoria estofada

\*\*\*

Cordero lechal de los Pirineos con setas morillas, pirámide de patata a la trufa, verdura variada

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú Infantil – 2º Servicio**

Para abrir boca ("piruleta" de mousse de tomate y mozzarella)

\*\*\*

Crema fina de calabaza potimarron

\*\*\*

Gambas y salmón ahumado (mini blinis, salsa cóctel, ensalada)

\*\*\*

Suprema de ave con champiñones, rejilla de patata

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

## **Menú Vegetariano – 2º Servicio**

Para abrir boca (Crema fina de judías blancas con trufa)

\*\*\*

Declinación de espárragos verdes

\*\*\*

Setas del bosque en trilogía de hojaldre, emulsión de caldo

\*\*\*

Risotto cremoso con azafrán y su corona de mini verduras a las finas hierbas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## INVENTIONS – 31/12

### Menú Adulto – 1<sup>er</sup> servicio

#### Entrantes

Para abrir boca en Nochevieja  
Salmón relleno en Bellevue  
Terrina de caza con su corteza, cebolla confitada  
Salmonete mi-cuit con aromáticas y vinagre balsámico  
Jamón de Parma y grissini a la flor de sal  
Salmón ahumado, crema ligera al wasabi  
Foie gras de pato y chutney de fruta  
Pastel de oca y champiñones marinados  
Queso de cabra marinado con aceite de trufa y bayas rojas  
Góndola de espárragos verdes, crema de perifollo  
Aguacate, tomates y nata al vodka  
Tomates cereza y huevos de codorniz  
Ensalada de judías verdes con magret ahumado y aceite de avellana  
Ensalada de rúcula y copos de parmesano  
Mostrador de marisco:  
(cigalas, gambas coloradas, buccinos, ostras, bogavante, mejillones en escabeche)

#### Platos

Al corte: asado de ternera con ajedrea  
Magret de pato salteado y kumquats confitados  
Cordero asado con pan especiado  
Ración de carne de buey y foie gras salteados con salsa de oporto y setas  
Carne de ave de corral con setas morillas y habas  
Cazuela marina con crema de bogavante  
Filete de lubina con mantequilla salada y crema de hinojo  
Saltimbocca de cerdo con jamón de Parma y salvia

#### Guarniciones

Patata asada con setas  
Setas del bosque y piñones  
Verduras verdes con mantequilla y almendras  
Risotto cremoso con habas y parmesano  
Anillos de pasta con albahaca y tomates confitados  
Fricassée de verduras con mantequilla a las finas hierbas  
Tentempiés para los niños

#### Quesos

Surtido de quesos y frutos secos

#### Postres

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de frutas  
Café y bombones

## Menú Adulto – 2º servicio

### Entrantes

Para abrir boca en Nochevieja  
Salmón relleno en Bellevue  
Terrina de caza con su corteza, cebolla confitada  
Salmonete mi-cuit con aromáticas y vinagre balsámico  
Jamón de Parma y grissini a la flor de sal  
Salmón ahumado, crema ligera al wasabi  
Foie gras de pato y chutney de fruta  
Pastel de oca y champiñones marinados  
Queso de cabra marinado con aceite de trufa y bayas rojas  
Góndola de espárragos verdes, crema de perifollo  
Aguacate, tomates y nata al vodka  
Tomates cereza y huevos de codorniz  
Ensalada de judías verdes con magret ahumado y aceite de avellana  
Ensalada de rúcula y copos de parmesano  
Mostrador de marisco:  
(cigalas, gambas coloradas, buccinos, ostras, bogavante, mejillones en escabeche)

### Platos

Al corte: asado de ternera con ajedrea  
Magret de pato salteado y kumquats confitados  
Cordero asado con pan especiado  
Ración de carne de buey y foie gras salteados con salsa de oporto y setas  
Carne de ave de corral con setas morillas y habas  
Cazuela marina con crema de bogavante  
Filete de lubina con mantequilla salada y crema de hinojo  
Saltimbocca de cerdo con jamón de Parma y salvia

### Guarniciones

Patata y castaña caramelizada a la miel  
Setas del bosque y piñones  
Verduras verdes con mantequilla y almendras  
Risotto cremoso con habas y parmesano  
Anillos de pasta con albahaca y tomates confitados  
Fricassée de verduras con mantequilla a las finas hierbas  
Tentempiés para los niños

### Quesos

Surtido de quesos curados y frutos secos

### Postres

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de frutas  
Café y bombones

**LE MANHATTAN – 31/12**

**Menú Adulto – 1er Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Plato Hudson

(Cangrejo desmigado y gelatina de cítricos)

Tartar de vieira con perlas de caviar, corazón de salmón marinado con especias dulces, emulsión al wasabi, ensalada de finas hierbas)

\*\*\*

Filete de ternera en 2 cocciones y verduritas rellenas de setas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1er Servicio**

Canelones de salmón ahumado con su crema a las finas hierbas,  
Blinis con taramasalata, tomates cereza

\*\*\*

Suprema de ave, pastel de patata, verduritas escarchadas

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

**Menú Vegetariano 1er Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Raviolis de setas y castañas, caldo de  
verduras multicolor

\*\*\*

Pastel de verduras confitadas a la trufa, brotes de espinacas con  
aceite de avellana

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Plato Hudson

(Tartar de vieira con perlas de caviar,  
medallón de salmón marinado con especias dulces,  
wasabi en emulsión y ensalada de finas hierbas)

\*\*\*

Bogavante de Maine estofado con verduritas

\*\*\*

Filete de ternera en 2 cocciones y verduritas rellenas de setas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú Infantil – 2º Servicio**

Para abrir boca

Canelones de salmón ahumado con su crema a las finas hierbas,

Blinis con taramasalata, tomates cereza

Suprema de ave, pastel de patata, verduritas escarchadas

Postre de Año Nuevo

Golosinas de nuestra infancia

## **Menú Vegetariano – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Gelatina de tomate estilo Bloody Mary  
y mikado de espárragos verdes

\*\*\*

Raviolis de setas y castañas,  
caldo de verduras multicolor

\*\*\*

Pastel de verduras confitadas a la trufa,  
brotes de espinacas con aceite de avellana

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Adulto – 1er Servicio**

Para abrir boca (Aspic de bogavante y caviar)

\*\*\*

Trío de salmón en escabeche, tartar y ahumado, ensalada del mar  
y su crema de wasabi, tostada brioche

\*\*\*

Medallón de ternera en su corteza de hierbas, salteado del bosque,  
patata Anna y su jugo trufado

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1er Servicio**

Bufé a elegir

**Menú Vegetariano – 1er Servicio**

Para abrir boca (Aspic de bogavante)

\*\*\*

Crema de espárragos al estilo Cappuccino

\*\*\*

Raviolis de setas a la trufa blanca en fumet y crema de espinacas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

### **Menú Adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca (Aspic de bogavante y caviar)

\*\*\*

Trío de salmón en escabeche, tartar y ahumado, ensalada del mar  
y su crema de wasabi, tostada brioche

\*\*\*

Salteado de vieira y menestra de verduras, emulsión de bogavante

\*\*\*

Medallón de ternera en su corteza de hierbas, salteado del bosque,  
patata Anna y su jugo trufado

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

### **Menú Infantil – 2º Servicio**

Bufé a elegir

### **Menú Vegetariano – 2º Servicio**

Para abrir boca (Aspic de bogavante)

\*\*\*

Crema de espárragos al estilo Cappuccino

\*\*\*

Limosnera de verduras al "pistou"

\*\*\*

Raviolis de setas a la trufa blanca en fumet y crema de espinacas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Adulto – 1<sup>er</sup> Servicio**

**Entrantes**

Salmón relleno en Bellevue  
Declinación de salmón marinado y ahumado  
Paté de carne de caza en su corteza, cebolla confitada  
Terrina de vieira  
Bandeja de la tierra y su aliño  
Verduras a la plancha al pesto  
Terrina de pichón al foie gras  
Lechón relleno  
Ensalada campera con nueces  
Farandole de hortalizas al natural  
Buqué de gambas

**Platos**

Al corte: costillar a las tres pimientos  
Carne de ternera con setas  
Capón asado en su jugo, pera deshidratada al vino tinto y a la canela  
Fricassée de rape con moluscos  
Conchas de verdura con crema de tomate desecado  
Salmón fresco al vapor con nata a la acedera  
Risotto de marisco con azafrán  
Raviolis de queso con salsa de setas morillas

**Guarniciones**

Gratinado de patata con trufa  
Arroz rojo con verduritas y cilantro  
Jardinera de verduras con mantequilla blanca

**Quesos**

Surtido de quesos curados y frutos secos

**Postres**

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de fruta fresca  
Fondue de chocolate con brochetas de fruta

Café y bombones

## Menú Adulto – 2° Servicio

### Entrantes

Salmón relleno Bellevue  
Declinación de salmón marinado y ahumado  
Paté de carne de caza en su corteza, cebolla confitada  
Terrina de vieira  
Bandeja de la tierra y su aliño  
Verduras a la plancha al pesto  
Terrina de pichón al foie gras  
Lechón relleno  
Ensalada campera con nueces  
Farandole de hortalizas al natural  
Foie gras de pato  
Terrina de oca al champagne  
Puesto del pescador  
(cigala, ostra, gambas rosas y grises, chirlas, pinzas de buey de mar, buccinos)

### Platos

Al corte: costillar a las tres pimientos  
Carne de ternera con setas  
Capón asado en su jugo, pera deshidratada al vino tinto y a la canela  
Fricassée de rape con moluscos  
Conchas de verdura con salsa de tomates desecados  
Salmón fresco al vapor con salsa a la acedera  
Risotto de marisco con azafrán  
Raviolis de queso con salsa de setas morillas  
Salteado de gambas y vieiras con albahaca

### Guarniciones

Gratinado de patata con trufa  
Arroz rojo con verduritas y cilantro  
Jardinera de verduras con mantequilla blanca  
Patata Anna

### Quesos

Surtido de quesos curados y frutos secos

### Postres

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de fruta fresca  
Fondue de chocolate y brochetas de fruta  
Café y bombones

Menú Adulto – 1<sup>er</sup> Servicio

**Entrantes**

Entrante servido a la mesa

Carpaccio de vieira, crema de espuma especiada tex mex

**Platos**

Filete de salmón con salsa al champagne

Cazuela del mar con salsa al bogavante

Suprema de capón rellena de setas

Costillar de buey asado a las finas hierbas

Salteado de jabalí con salsa a la cazadora

Carne de ternera con especias dulces

Tortelloni de ricotta y espinacas, salsa al parmesano

**Guarniciones**

Gratén de patata gratinado al queso cantal

Surtido de verduras de antaño

Arroz perfumado

Verduras al vapor

**Quesos**

Surtido de quesos curados y frutos secos

**Postres**

Tartas de fruta caseras

Miroir de fresa

Tarta de chocolate negro

Tarta ópera

Tiramisú

Tarta de Año Nuevo

Centro de frutas

Charlotte de pera con chocolate

Milhojas

Café y bombones

## **Menú Adulto – 2º Servicio**

### **Entrantes**

Entrante servido a la mesa

Carpaccio de vieira, crema de espuma especiada tex mex

### **Platos**

Filete de salmón con salsa al champagne

Cazuela del mar con salsa al bogavante

Suprema de capón rellena de setas

Costillar de buey asado a las finas hierbas

Salteado de jabalí con salsa a la cazadora

Carne de ternera con especias dulces

Tortelloni de ricotta y espinacas, salsa al parmesano

Fricassée de vieiras con albahaca

### **Guarniciones**

Gratén de patata gratinado al queso cantal

Surtido de verduras de antaño

Arroz perfumado

Verduras al vapor

### **Quesos**

Surtido de quesos curados y frutos secos

### **Postres**

Surtido de postres de Año Nuevo

Cascada de fruta fresca

Café y bombones

**Menú Adulto – 1er servicio**

Para abrir boca

(Bol de setas con su corteza dorada)

\*\*\*

Carpaccio de emperador con estragón y carne de erizo

\*\*\*

Filete de buey en su corteza de setas morillas, verduras sabrosas aromatizadas  
con hierbas

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1er Servicio**

Un tierno bocado (buñuelo de queso)

\*\*\*

Paté de salmón al eneldo, teja con ajonjolí

\*\*\*

Filete de pollo relleno de setas y piñones

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Dulces y golosinas

**Menú Vegetariano – 1er Servicio**

Para abrir boca

(Bol de setas con su corteza dorada)

\*\*\*

Risotto de espárragos con trufas, teja vegetal con semillas de amapola

\*\*\*

Pastel de endivias y setas, reducción de chalotas con cítricos

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

### **Menú Adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca

(Bol de setas con su corteza dorada)

\*\*\*

Carpaccio de emperador con estragón y carne de erizo

\*\*\*

Minute de filete de lubina a la crema de caviar

\*\*\*

Filete de buey en su corteza de setas morillas, verduras sabrosas aromatizadas con hierbas

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

### **Menú Infantil – 2º Servicio**

Un tierno bocado (buñuelo de queso)

\*\*\*

Paté de salmón al eneldo, teja con ajonjolí

\*\*\*

Filete de pollo relleno de setas y piñones

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Golosinas de nuestra infancia

### **Menú Vegetariano– 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

(Bol de setas con su corteza dorada)

\*\*\*

Risotto de espárragos con trufas, teja vegetal con semillas de amapola

\*\*\*

Pastel de endivias y setas, reducción de chalotas con cítricos

\*\*\*

Crumble de verduras y salsa de tomate con albahaca

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**BLUE LAGOON – 31/12**

**Menú Adulto – 1er Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

La trilogía navideña

(Vieira sobre carpaccio de mango, pez espada ahumado  
y su chutney de kumquat, gelatina de ostra)

\*\*\*

Cordero caramelizado a la piña, aromatizado con café, batata chafada con copos de especias y  
salteado de níscalos

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1er Servicio**

Paté de salmón ahumado y vinagreta al limón

\*\*\*

Filete de capón relleno de castañas, mousseline de batata, zanahoria y coco

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Las golosinas de nuestra infancia

**Menú Vegetariano – 1er Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

La trilogía navideña

(Pastel de batata especiada, crema del Caribe, coco y  
Cappuccino de aguacate con jengibre)

\*\*\*

Risotto al azafrán, yemas de espárragos verdes

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú Adulto – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

La trilogía navideña

(Vieira sobre carpaccio de mango, pez espada ahumado  
y su chutney de kumquat, gelatina de ostra)

1/2 langosta asada, mantequilla a la vainilla de las islas y salsa de frutas y verduras

Cordero caramelizado a la piña, aromatizado con café,  
batata chafada con copos de especias y salteado de niscalos

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

## **Menú Infantil – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Paté de salmón ahumado y vinagreta al limón

\*\*\*

Filete de capón relleno de castañas, mousseline de batata, zanahoria y coco

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Las golosinas de nuestra infancia

## **Menú Vegetariano – 2º Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

La trilogía navideña

(Vieira sobre carpaccio de mango, pez espada ahumado  
y su chutney de kumquat, gelatina de ostra)

\*\*\*

Risotto al azafrán, yemas de espárragos verdes

\*\*\*

Empanadillas de setas y emulsión de crema de calabaza

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Adulto – 1er Servicio**

**Entrantes**

Sopa de bogavante  
Magret de pato con alcachofas al cilantro  
Salmón relleno en Bellevue  
Terrina de vieira con salsa verde  
Farandole de hortalizas frescas  
Chiffonnade de jamón serrano  
Trío de ahumados: salmón, fletán, emperador  
Foie gras de pato  
Bandeja de la tierra y su aliño  
Ensalada de rúcula al parmesano  
Lechón relleno  
Buqué de gambas rosas

**Platos**

Al corte: Pierna de cerdo a la piña  
Costillar de buey asado  
Fricassée de rape con verduritas  
Salmón semiahumado con salsa al Champagne  
Tortellini con nata al parmesano  
Lomo de ternera y setas salteadas  
Filete de pavo relleno con setas del bosque  
Filete de pato con arándanos  
Estofado de jabalí a la cazadora

**Guarniciones**

Gratén Dauphinois al queso cantal  
Arroz perfumado al jazmín  
Endivias estofadas con mantequilla salada  
Fricassée de hortalizas de invierno  
Patata Anna

**Quesos**

Surtido de quesos y frutos secos

**Postres**

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de fruta

Café y bombones

## Menú Adulto – 2º Servicio

### Entrantes

Sopa de bogavante  
Magret de pato con alcachofas al cilantro  
Salmón relleno en Bellevue  
Terrina de vieira en salsa verde  
Farandole de hortalizas frescas  
Chiffonnade de jamón serrano  
Trío de ahumados: salmón, fletán, emperador  
Foie gras de pato  
Bandeja de la tierra y su aliño  
Ensalada de rúcula con parmesano  
Lechón relleno  
Buqué de gambas  
Puesto del pescador :  
Cigala, ostra, gambas rosas y grises, almejas «palourdes»  
pinzas de buey de mar, buccinos

### Platos

Al corte: Pierna de cerdo a la piña  
Costillar de buey asado  
Fricassée de rape con verduritas  
Salmón semiahumado con salsa al champagne  
Tortellini con nata al parmesano  
Lomo de ternera con setas salteadas  
Filete de pavo relleno de setas del bosque  
Filete de pato con arándanos  
Fricassée de vieira con tomates confitados  
Estofado de jabalí a la cazadora

### Guarniciones

Gratén Dauphinois al queso cantal  
Arroz perfumado al jazmín  
Endivias estofadas con mantequilla salada  
Fricassée de verduras de invierno  
Patata Anna

### Quesos

Surtido de quesos y frutos secos

### Postres

Surtido de postres de Año Nuevo  
Cascada de fruta  
Fuente de chocolate y brochetas de fruta  
Bufé de crepes  
Café y bombones

**Menú Adulto – 1<sup>er</sup> Servicio**

Para abrir boca (crema de bogavante en su hojaldre)

\*\*\*

Corazón de salmón ahumado, espuma de alga wakamé,  
nata agria al caviar

\*\*\*

Carne de ternera rellena de setas morillas, patata Anna,  
mini carroza con verduras

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y bombones

**Menú Infantil – 1<sup>o</sup> Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Paté de salmón, espárragos verdes y su tartaleta de nata con cebollino

\*\*\*

Suprema de ave de granja con salsa de champiñones  
Hojaldre de verduras

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

**Menú Vegetariano – 1er Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Cappuccino de calabazas con copos de castañas

\*\*\*

Risotto de crema trufada con yemas de espárragos verdes y su teja

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

Café y macarons

### **Menú Adulto – 2° servicio**

Para abrir boca (crema de bogavante en su hojaldre)

\*\*\*

Corazón de salmón ahumado, espuma de alga wakamé,  
nata agria al caviar

\*\*\*

Salteado de vieiras, salsa al champagne, espárrago verde y  
risotto trufado

\*\*\*

Carne de ternera rellena de setas morillas, patata Anna,  
mini carroza con verduras

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo  
Café y bombones

### **Menú Infantil – 2° Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Paté de salmón con espárragos verdes  
y su tartaleta de nata al cebollino

\*\*\*

Suprema de ave de granja con salsa de champiñones,  
Verduras en su hojaldre

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

### **Menú Vegetariano – 2° Servicio**

Para abrir boca

\*\*\*

Cappuccino de calabazas con copos de castañas

\*\*\*

Volován de raíces y verduras de antaño,  
ensalada de rúcula con aceite de nuez

\*\*\*

Risotto de crema trufada con yemas de espárragos verdes y su teja

\*\*\*

Surtido de quesos curados

\*\*\*

Postre de Año Nuevo

\*\*\*

Café y macarons

## Cena de Nochevieja con personajes - Hotel New York

Para abrir boca

\*\*\*

### BUFÉ DEL FONDO DEL MAR

Mostrador de marisco y ostras

Pan de centeno y condimentos

Terrina de vieira

Trilogía de salmón

(ahumado, marinado y en Bellevue)

Mejillones de Nueva Zelanda y su tartar de tomate al eneldo

Sopa de bogavante y carne de cangrejo

\*\*\*

### BUFÉ FRÍO

Ensalada gourmet con magret ahumado con aceite de avellana

Bloc de foie gras de pato, cebollas confitadas al vino de Chinon

Ensalada variada con nueces y vinagreta con trufa

Terrina de caza, ensalada de setas del bosque

Mousseline de queso de cabra con especias dulces, chutney de frutos secos

Surtido de charcutería fina y aliños

Galantina de faisán con pistacho

Declinación de cappuccino de verduras

(apio con copos de castaña, hinojo y pedacitos de bacon, pimientos del piquillo y crema de aguacate)

\*\*\*

### BUFÉ CALIENTE

Vieira en su concha, salsa al champagne

Lomo de bacalao y su cocido de marisco al azafrán

Arroz salvaje a las finas hierbas frescas

Morcilla blanca trufada, salteado de patata y salsa al oporto

Medallón de ternera con copos de trufa y espárragos verdes

Pavo asado relleno de castañas y salsa con arándanos

Cordero asado en dos tiempos con ajedrea y confit de aromáticas

Pechuga de pato con setas y salsa al vino de Madiran

Gratén Dauphinois con setas morillas

Bouquet de verdura con mantequilla de chalotas

\*\*\*

### BUFÉ DE QUESOS Y SURTIDO DE PANECILLOS

\*\*\*

### BUFÉ DE POSTRES Y PASTELERÍA – POSTRE DE AÑO NUEVO

\*\*\*

Incluye: Vino tinto y blanco - ½ l agua - Café

\*\*\*

### BUFÉ INFANTIL

Tabla de embutidos

Salmón ahumado

Ensalada de perlas del océano con gambas

Pavo relleno de castañas

Roulade de lenguado y salmón, salsa de mantequilla blanca

Pasta Mickey, salsa de tomate con albahaca

Bouquet de verduras con mantequilla

Bolitas de patata

Bufé de postres y dulces

## Nochevieja con Personajes New Port

### PARA ABRIR BOCA MOSTRADOR DE MOLUSCOS

Cigalas

Buqués de gambas

Pinzas de buey de mar, buccinos, ostras

Guarnición; pan de centeno, mantequilla de Isigny, limón historiado, vinagre y chalotas

### Bufé de entrantes

Surtido de makis

Declinación de ahumados, nata montada al wasabi

Terrina de vieira

Blinis con taramasalata y huevas de pez volador

Bloc de foie gras de pato y tostas, chutney de higos

Galantina de ave y paté en su corteza

Surtido de charcutería y aliños

Medley de quesos de cabra marinado con especias

Ensalada de brotes tiernos y guarnición

Ensalada gourmet, vinagreta con aceite de trufa

Espárragos verdes salsa oliva virgen extra

Ensalada compuesta con cangrejo y bogavante

Ensalada asiática

### Bufé caliente

Tallado: carne de buey asada, perlas de ternera, jugo de trufa

Capón relleno y castañas con salsa de arándanos

Morcillas blancas trufadas, patatas especiadas, salsa al Banyuls

Cordero en su corteza con pan especiado

Filete de dorada con cangrejos de río, salsa al champagne

Panaché de raíces de invierno, mantequilla al perejil

Risotto de trigo escanda con calabaza

Patatas "grenailles" confitadas con aromáticas

Fricassée de champiñones

Pasta a la albahaquilla de río

### Bufé de postres

Tabla de quesos franceses, frutos secos y surtido de panecillos

Cascada de fruta fresca

Mini macarons, canelés de Burdeos

Surtido de tartaletas

Surtido de postres de Año Nuevo

Golosinas de nuestra infancia

### Bufé para grumetes

Bandeja de charcutería

Ensalada de perlas de pasta con gambas

Salmón ahumado, blinis y nata al cebollino

Pavo relleno de castañas

Buqué de verduras

Rollo de lenguado y salmón, mantequilla con marisco, patatas Darphin

pasta Mickey salsa boloñesa

Bufé de postres, golosinas y helados

**Menú Adulto – 1<sup>er</sup> Servicio**

**Entrantes**

Salmón ahumado con nata al rábano picante  
Terrina de caza, cebolla confitada  
Crema de setas  
Jamón del país, verduras marinadas  
Terrina de vieira con salsa al bogavante  
Surtido de pescados ahumados  
Mejillones en escabeche  
Ensalada de cereales con aceite de nuez  
Ensalada de aguacate con cangrejo y azafrán  
Surtido de ensaladas verdes  
Ensalada de perlas marinas  
Buqué de gambas  
Tartar de salmón

**Platos**

Lechón ahumado con leña de haya  
Filete de pavo relleno de castañas salsa de arándanos  
Lomo de ternera asado a las finas hierbas en su jugo  
Solomillo de cerdo con especias tex mex  
Carne de ternera asada con crema de setas  
Rape a la pimienta verde sobre lecho de puerros  
Salmón a la canela y su crema juliana de verduras  
Panzerotti de setas

**Guarniciones**

Gratén de patata  
Verduras de antaño a las finas hierbas  
Risotto de setas

**Quesos**

Surtido de quesos curados y frutos secos

**Postres**

Surtido de postres de Año Nuevo

Café y bombones

## Menú Adulto – 2º Servicio

### Entrantes

Chutney de foie gras y frutos secos  
Salmón ahumado con nata al rábano picante  
Terrina de caza, cebolla confitada  
Crema de setas  
Jamón del país, verduras marinadas  
Terrina de vieira con salsa al bogavante  
Surtido de pescados ahumados  
Mejillones en escabeche  
Ensalada de cereales con aceite de nuez  
Ensalada de aguacate con cangrejo y azafrán  
Surtido de ensaladas verdes  
Ensalada de perlas marinas  
Buqué de gambas  
Tartar de salmón  
Mostrador de marisco  
(gambas, buccinos, pinzas de cangrejo, ostras)

### Platos

Lechón ahumado con leña de haya  
Filete de pavo relleno de castañas salsa de arándanos  
Lomo de ternera asado a las finas hierbas en su jugo  
Salteado de vieira con tomates confitados  
Carne de ternera asada con crema de setas  
Rape a la pimienta verde sobre lecho de puerros  
Salmón a la canela y su crema juliana de verduras  
Panzerotti de setas  
Wok de gambas tex mex

### Guarniciones

Gratén de patata  
Verduras de antaño a las finas hierbas  
Risotto de setas  
Patata Anna

### Quesos

Surtido de quesos curados y frutos secos

### Postres

Surtido de postres de Año Nuevo

Café y bombones

## Wild West Show

### Menú Adulto

Nachos

Chile auténtico y pan del campamento

Cazuela navideña con:

Suprema de capón rellena de castañas jugo a la trufa

Morcilla blanca

Solomillo de cerdo marinado con especias

Patatas asadas con tomillo

Salteado de verduras y castañas

Tronquito de Navidad, salsa de frutos rojos

Café, chocolatina

Postre de Año Nuevo

### Menú Infantil

Cazuela navideña con:

Suprema de ave con crema de champiñones

Patatas asadas con tomillo

Salteado de verduras y castañas

Tronquito de Navidad, salsa de frutos rojos

Postre de Año Nuevo

### Menú Adulto Vegetariano

Nachos

Chile vegetariano y pan de campamento

Cazuela navideña con:

Tortelloni al queso

Espárragos verdes y ostras pleurotes

Patatas asadas con tomillo

Salteado de verduras y castañas

Tronquito de Navidad, salsa de frutos rojos

Postre de Año Nuevo

Café, chocolatina

*Para las primeras categorías, los suplementos habituales*

*Cóctel de bienvenida*

*las pepitas con el café*