

Por una navidad
con senti-mento

Nochevieja en Baobab Suites.

¿Nos acompañas?

BITE BUFFET RESTAURANT

BAOBAB
SUITES *****

B!TE. BUFFET
RESTAURANT

31 DIC

31 DIC



Buffet

SOPAS FRÍAS

Gazpacho de sandía y fresas con toques de hierbabuena
Sopa de manzana verde y aguacate con polvo ibérico

SOPAS CALIENTES

Sopa de rape y mariscos al aroma del Pernod
Crema de espárragos trigueros con crujiente de parmesano

BUFFET FRÍO

Ensaladas variadas y Crudites Baobab
Encurtidos Premium
Estación de Sushi
Mi-cuit de oca
Tartar de vieiras sobre crema de guisantes a la menta
Langostinos salvajes con salsas de nuestro chef
Medallones de langosta y brotes tiernos con culís de maracuyá
Ceviche de sama roquera con mango y esferas de AOVE y lima
Erizos rellenos de cangrejo y alga wakame Mix
Ensalada de canónigos con fresas y Codorniz escabechada
Salmón relleno con mousse de camarón
Cúpula de bogavante americano y champagne
Milhojas de gambas con Foie Gras
Cúpula de trucha con nata insigne
Pastel de tres hortalizas
Tarrina de vieiras

31 DIC



Buffet

SELECCIÓN DE AHUMADOS

Bacalao ahumado en AOVE
Caballa ahumada
Salmón ahumado noruego
Trucha ahumada
Arenques y sardinas ahumadas

RINCÓN IBÉRICO

Surtido de quesos D.O.P
Quesos premiados de Lanzarote
Selección de ibéricos

BUFFET CALIENTE

Concha de Vieira rellena con carne de centollo y cebolla morada gratinada en bechamel
Zarzuela de merluza pincho con almejas y mejillones en salsa americana
Cazuela de cherne canario con mariscos nobles y papa bonita
Paletilla de cordero lechal con clásicas panaderas y dátiles
Solomillo de ternera Wellington con setas silvestres y reducción de Oporto
Cochinillo al estilo segoviano con graten de papa trufada

BUFFET VEGETARIANO

Corona de calabacín y patata con berenjena confitada
Couscous especiado con vegetales y boletus
Tatín con dos tomates y hierbas aromáticas
Corazón de alcachofa rellena con espelta y azauki
Milhojas de verduras ecológicas asadas

PAPAS

Rosti de patata gofre especiado con cebolla
Puré de batata de Lanzarote aromatizado con trufa
Patatas wedges sazonadas con parmesano
Patatas fritas tradicionales
Puré de papa al natural

31 DIC



Buffet

ARROCES

Paella de bogavante y zamburiñas en su concha
Arroz basmati con frutos secos y pasas sultanas
Arroz negro con chipirones y navajas
Fideuá de langostinos salvajes y pulpo

TRINCHADO

Carré de ternera a baja temperatura en su jugo
Salmón al estilo papillote con verduras de la huerta

SALSAS DEL TRINCHADO

Salsa de naranja y lima,
Salsa de vino tinto

COCINA EN DIRECTO

Gambón rojo y navajas a la plancha
Filete de pescado de roca canario
Suprema de atún rojo
Chuletillas de cordero lechal
Solomillo de ternera seleccionada
Secreto ibérico de bellota

PASTAS ESPECIALES DE NOCHEVIEJA

3 VARIEDADES
Salsa parmesana
Salsa fruti di mare
Salsa de tomate y albahaca con verduritas

31 DIC



Buffet

POSTRES

Repostería especial de Nochevieja
Vasitos dulces especiales varios
Tiramisú al disaronno
Panacota de mango con frutos del bosque
Macedonia de frutas de temporada
Fuente de chocolate con frutas y nubes de colores
Frutas exóticas y de temporada al corte
Estación de helados artesanos
Delicias navideñas y uvas de la suerte

BODEGA

Copa de bienvenida

Vino blanco:

Janine Vedel Sauvignon
Blanc Tierra de Castilla

Vino tinto:

Sitio de Valdehermoso
D.O Ribera del Duero

Cava Año Nuevo:

Colet Tradicional BRUT
D.O Penedes