



# Cena de gala Nochevieja 2018

## Menú

### Coctel de Bienvenida

Mini Croqueta de Cocido

Petit canelón crujiente de brandada de bacalao y pimiento asado

Saquito de confit de pato y cremoso de patata trufada

Pan de coca, tomate natural y jamón ibérico de san marcos

Xupito de crema de aguacate con falso caviar

Mini cono de queso de cabra y espuma de hongos

Crema de bogavante

Merluza del Cantábrico asada, espárragos verdes,  
clorofila de guisantes

Sorbete de mojito

Paletilla de ternasco deshuesada confitada a baja temperatura,  
sobre milhojas de patatas y zanahoria

Dúo de chocolates, con grosellas

Turrones y dulces Navideños



balneario **b** de panticosa  
desde 1854





# Buffet Nochevieja 2018

## Menú

### Buffet de Entrantes Frios

Ensalada de germinados, verduritas y encurtidos

Espárragos de Navarra

Mejillones al Vapor

Sandía rellena de perlas de Mozzarella

Salpicón de Mariscos

Coctel de langostinos

Estación de Quesos del Valle

Degustación de Jamón de Teruel

Surtido de Patés y Confituras

### Buffet de Entrantes Calientes

Crema de Marisco

Almejas a la marinera

Vol-au-vent relleno de setas

Cardo en salsa de almendras

### Buffet de Carnes

Cordero del Valle de "Tena" asado

Solomillo de Ternera asado al Horno a la Sal

### Buffet de Pescados

Bacalao glaseado con muselina de "all i oli" de cilantro

Suprema de salmón, gambas y crema de "Chardonay"

### Buffet de Guarniciones

Salteado de Verduras frescas

Patatas asadas al horno

Surtido de setas

### Buffet de Postres Navideños

Turrone y dulces Navideños

Torrija

Brownie de chocolate

Tarta de queso y frutos rojos

Mousse de Granadina





# Cena de gala Nochevieja 2018

## Menú infantil

Sopa de cocido con su picadillo

Finguers de merluza con salsa tártara

Medallón de ternera, patata puente nuevo

Postre Sorpresa

Turrones y dulces Navideños



balneario **b** de panticosa  
desde 1854

