

Menú Buganvilla (buffet tipo barbacoa)

Precio: 140,00€

Salad bar

Mixto de lechugas • tomate • cebolla • pepino • remolacha • pimiento rojo y verde • zanahoria • espárragos blancos • tomate cherry • rúcula • encurtidos • palmitos.

Entrantes

Embutidos ibéricos.

Surtido de quesos con D.O.

Tabla de patés artesanos.

Surtido de ahumados.

Ensaladas compuestas

Ensalada de col blanca, frutos secos, pato confitado y mostaza.

Copa cóctel de marisco.

Ensalada de brotes verdes, escalibada asada y migas de bacalao.

Ensalada “César” de pollo campero.

Ensaladilla de espárrago blanco y caviar.

Ensalada griega con queso Feta, anacardos, quinoa y espinacas.

Salsas

Mahonesa • mojo rojo • mojo verde • ali-oli • crema de mostaza • vinagreta • salsa rosa • tártara.

Sopa

Minestrone con trufa negra.

Plancha de pescados

Lubina • atún • salmón • cherne • langostinos.

BBQ de carne

Solomillo de buey • lomo bajo • pechuga de pollo de caserío • chuletillas de cordero • solomillo ibérico • chistorra de Navarra.

Hotel Bahía del Duque

Trinche

Cordero pelibuey, reducción de sus jugos.

Guarniciones

Verduras asadas.

Papas al horno con cebolla roja y pimientos asados.

Panes

Surtido de panes y aceites con denominación de origen.

Postres

Surtido de pastelería, mousses y semifríos, fruta de temporada • plátanos con fresas flambeados • helados.

Bodega

Vino blanco: Dominé Verdejo D.O. Rueda.

Vino tinto: La Planta Cosecha D.O. Ribera del Duero.

Cava Brut Nature.

Café y mignardises.