

♥ HAPPY NEW YEAR

LET'S CELEBRATE TOGETHER!

SPECIALS

Watermelon and seaweed sushi
Monkfish roll with dried tomatoes
and chives
Vegetable hummus and pickled
radish toast
Stuffed eggs with seaweed caviar ♻️
Crudites & salad bar

SPECIAL SALADS

Greek rice and barley salad with
mango, tomato, fresh herbs, feta
cheese, and Greek yoghurt sauce ♻️
Burrata cream, roasted Cherry
tomatoes, tender sprouts, basil pest ♻️
Bulgur, almonds, sultanas, snow peas,
shitake mushrooms, sesame cream
Pickled plant protein salad with
vegetables, citrus ali-oli, and walnuts

CHILLED SOUP

Strawberry gazpacho

SEAFOOD

Variety of boiled seafood
Seafood salad
Scallop ceviche

SMOKED FOOD

Smoked salmon
Smoked mackerel
Smoked tuna
Smoked creamed herring

CHEESE AND COLD MEAT CORNER

Iberian ham
Iberian salami
Spianata Romana
Parmesan wheel

Cured goat's cheese
Gorgonzola cheese
Taleggio
Gruyere cheese
Nuts and dried fruit
Jam and honey

SOUP

Roasted pumpkin and mushroom
puree soup with paprika and
croutons

GRILL

Lamb chops
Free-range chicken breast
Plum and ginger sauce
Vegetable roti
Local fish
Salmon
Bearnaise sauce
Grilled vegetables ♻️

SHOW COOKING

Truffle ravioli with pumpkin cream,
gorgonzola and balsamic cream ♻️
Mini artichoke burger with sriracha
mayonnaise and pickled vegetables ♻️

CARVERY

Angus roast beef with red wine and
truffle sauce

IN PAELLA

Seafood and mushroom fideuá

SPECIALS AND SIDE DISHES

Duck and truffle vol-au-vent au gratin
Scallop and salmon puff pastry
Baked potato
Pasta with Thai sauce

Roe deer in Pedro Ximenez with
truffled raisin pie and apple purée
Glazed tuna tataki, furikake and
pumpkin purée
Seafood cannelloni and pink mole
Marinated plant protein stew piri-iri
style with pineapple and tomatoes ♻️
French fries
Courgette gratin ♻️
Steamed cabbage trio
Asparagus with smoked labneh ♻️

FRUIT CORNER

Chopped tropical fruit
Dried fruit
Fruit waterfall

DESSERTS

Creamy chocolate cake
Carrot sponge cake
Tiramisú
Mascarpone and red fruit
panna cotta ♻️
Salted caramel and chocolate cake
Profiteroles
Macarons ♻️

SWEET CORNER

Nougat
Marzipan
Chocolate
Chocolate fountain
Christmas jelly sweets

45€ ADULTS / 22.5€ CHILDREN
(Drinks not included)

♻️ Vegan ♻️ Vegetarian

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT

feliz año nuevo ♥

¡CELEBREMOS JUNTOS!

ESPECIALES

Sushi de sandía y algas
Rollito de rape con tomate secos
y cebollino

Tosta con hummus de legumbres
y rabanillo encurtidos

Huevos rellenos con caviar de algas

CRUDITES / ENSALADA AL GUSTO ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada griega de arroz y cebada
con mango, tomate hierbas frescas,
queso feta, salsa de yogurt griego,
mostaza, jengibre

Crema de burrata, tomates Cherry
asado, brotes tiernos, pesto de
albahaca

Bulgur, almendras, pasas, tirabeque,
shitake, crema de sésamo

Ensalada de proteína vegetal
escabechados con verduras, alioli de
cítricos y nueces

SOPA FRIA

Gazpacho de fresa

MARISCOS COCIDOS

Variedad de mariscos cocidos

Salpicón de marisco cocido

Ceviche de vieira

LOS AHUMADOS

Salmón ahumado

Caballa ahumada

Atún ahumado

Los Arenque ahumado y en crema

RINCÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Jamón ibérico

Salchichón ibérico
Spianata romana
Rueda de parmesano
Queso de cabra curado
Queso gorgonzola
Taleggio
Queso gruyere
Nueces y frutos secos
Mermeladas y miel

CREMA

Crema de calabaza rustida y
champiñones con picatoste al
pimentón

GRILL

Chuletas de cordero, pechuga de
pollo de corral

Salsa de ciruela y jengibre

Roti de verdura

Pescado de la isla, escalopín de
Salmón

Salsa bearnesa

Parrillada de verdura

SHOW COOKING

Ravioli de trufa con crema
de calabaza, gorgonzola, y crema
de balsamico

Mini Burger de Alcachofa con
mayonesa de sriracha y pickled
de verduras

TRINCHE

Roast-beef de Angus con salsa de
vino tinto y trufa

EN PAELLA

Fideuá de marisco y setas

ESPECIALES Y GUARNICIONES

Vol-au-vent de pato y trufa
gratinados

Hojaldre de vieiras y salmón

Papa panadera

Pasta con salsa thai

Corzo al Pedro Ximénez con pastel
de paspas trufada y pure de
manzana

Tataki de atún glaseado, furikake,
pure de calabaza

Canelones de mar y mole rosa

Guiso de proteína vegetal marinada
al estilo piri piri, con piña y tomate

Papas fritas

Gratinado de calabacín

Trio de coles al vapor

Espárragos con labneh ahumado

RINCON DE LA FRUTA

Fruta tropical cortada

Frutos secos

Cascada de fruta

SELECCIÓN DE POSTRES

Tarta cremosa de chocolate

Bizcocho de zanahoria

Tiramisú

Panna cotta de mascarpone y frutos
rojos

Tarta de caramelo salado y
chocolate

Profiteroles

Macarons

RINCÓN DULCE

Turrónes, mazapán, chocolates

Fuente de chocolate

Gominolas navideñas

45€ ADULTOS / 22.5€ NIÑOS
(Bebida no incluida)

🌱 Vegano 🌿 Vegetariano

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT