



Feliz Navidad

Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

ESPECIALES

Tartaletas rellenas de crema de queso, fresa y vinagre balsámico 🌱

Cogollo y pulpo al estilo canario

Wraps relleno de verdura picante y humos de calabaza 🌱

Carpaccio de calabacín con queso feta, pesto de anacardo y naranja 🌱

Crudites / ensalada al gusto 🌱

ENSALADAS ESPECIALES

Poke de arroz salvaje con lentejas rojas, edamame, cebolleta, maíz aliñado con cúrcuma y curry 🌱

Tomatina de cherry confitados, rúcula, berenjena asada, lágrimas de mozzarella y aceituna negra 🌱

Ensalada de pasta con frutas, aguacate, gambas, salsa de miso y limón

Ensalada de alubia, boniato asado y encurtido dulces 🌱

SOPA FRIA

Sopa fría de aguacate con pepino y semillas de sésamo 🌱

MARISCOS

Mejillones, almejas y marisco en vinagreta de mango verde

Pastel de cabracho con mayonesa de kimchi

LOS AHUMADOS

Salmon ahumado

Caballa ahumada

Pez espada ahumado con cebollino

Sardina ahumada sobre tosta de pan con tomate seco

RINCON DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Jamón ibérico

Salchichón

Mortadela

Queso de cabra curado

Queso gorgonzola

Queso idiazábal

Rueda de parmesano

Nueces

Mermeladas y miel

SOPA

Sopa Borsch con crema agria

GRILL

Solomillo de ternera

Pechuga de pollo de coral

Salsa española

Coles de Bruselas con cebolla roja caramelizada 🌱

Pescado de la isla

Lenguado.

Salsa veluté

Puerro asado con salsa romesco 🌱

SHOW COOKING

Pan bao relleno de pato mechado con encurtidos y mayonesa japonesa

Gnocchi de remolacha, edamame, tomate secos y crema de queso vegano 🌱

TRINCHE

Wellington de salmón con salsa holandesa

ARROZ

Paella de langosta y bogavante

ESPECIALES Y GUARNICIONES

Pasta salteada con tomate, brócoli y queso crema 🌱

Papa risolada con ajo y hierba fresca 🌱

Salteado de verdura con punta de espárragos y salsa miso 🌱

Lasaña de proteína vegetal y verdura 🌱

Pavo relleno de frutos secos y castañas con salsa de curry y coco

Pierna de cordero asada al tomillo y ciruelas

Merluza con salsa americana y almejas

Salteado de setas, batata, tirabeque, chirivía y garbanzo 🌱

Quiche de lenteja y cebolla 🌱

Calabacín relleno de verdura 🌱

Langostino en tempura

Papas fritas 🌱

RINCON DE LA FRUTA

Fruta tropical cortada

Frutos secos 🌱

Cascada de fruta

SELECCIÓN DE POSTRES

Troncos de navidad

Eclairs de chocolate y crema pastelera

Cheesecake

Red velvet cake

Brownie de chocolate con nueces pecanas y caramelo

Selva negra

Mousse de avellanas y mimos

Cre moso de maracuyá 🌱

RINCON DE LA DULCE NAVIDAD

Turrone s

Mazapanes

Chocolates

Fuente de chocolate

Gominolas navideñas

🌱 Vegano 🌱 Vegetariano

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT



Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR!

SPECIALS

Tartlets filled with cream cheese,
strawberry and balsamic vinegar 🌿

Head lettuce with Canarian-style
octopus

Wraps filled with spicy vegetables
and smoked pumpkin 🌿

Courgette carpaccio with feta cheese,
cashew pesto and orange 🌿

Crudites / salad bar 🌿

SPECIAL SALADS

Wild rice poke with red lentils,
edamame, spring onion, corn
seasoned with turmeric and curry 🌿

Candied cherry tomatoes, rocket,
roasted aubergine, mozzarella tears
and black olives 🌿

Pasta salad with fruit, avocado,
prawns, lemon & miso sauce

Bean salad, roasted sweet potato
and sweet pickle 🌿

CHILLED SOUP

Cold avocado soup with cucumber
and sesame seeds 🌿

SEAFOOD

Mussels, clams, seafood in green
mango vinaigrette

Scorpionfish pie with kimchi
mayonnaise

SMOKED FOOD

Smoked Salmon

Smoked mackerel

Smoked swordfish

Smoked sardine on toast with
dried tomatos

CHEESE AND COLD MEAT CORNER

Iberian ham

Salami

Mortadella

Cured goat cheese

Gorgonzola cheese

Idiazabal cheese

Parmesan cheese

Walnuts and dried fruits

Jam and honey

SOUP

Borsch soup with sour cream

GRILL

Beef tenderloin, free-range
chicken breast

Spanish sauce

Brussels sprouts with caramelised
red onion 🌿

Local fish

Sole

Velouté sauce

Roast leek with romesco sauce 🌿

SHOW COOKING

Bao stuffed with duck breast with
pickles and Japanese mayonnaise

Beetroot gnocchi, edamame, sundried
tomato and vegan cream cheese 🌿

CARVERY

Salmon Wellington with
hollandaise sauce

RICE

Lobster Paella

SPECIALS AND SIDE DISHES

Sautéed pasta with tomato, broccoli
and cream cheese 🌿

Roasted potato with garlic
and fresh herbs 🌿

Sautéed vegetables with asparagus
tips and miso sauce 🌿

Vegetables and plant protein lasagna 🌿

Turkey stuffed with nuts and chestnuts

Roast leg of Lamb with thyme
and plums

Hake with American sauce and clams

Sautéed mushrooms, sweet potato,
snow peas, parsnips and chickpeas 🌿

Lentil and onion quiche 🌿

Courgette stuffed with vegetables 🌿

King prawn tempura

French fries 🌿

FRUIT CORNER

Chopped tropical fruit

Dried fruit 🌿

Fruit waterfall

DESSERTS

Christmas log

Chocolate and custard eclairs

Cheesecake

Red velvet cake

Chocolate brownie with pecan
nuts and caramel

Black forest cake

Hazelnut and dry meringue mousse

Passion fruit cream 🌿

CHRISTMAS SWEET CORNER

Nougat

Marzipan

Chocolates

Chocolate fountain

Christmas jelly gummies

🌿 Vegan 🌿 Vegetarian

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT

♥ 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


♡ 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

 Vegano  Vegetariano

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT