

Brunch Navidad

Selección de panes y grissini

Embutidos ibéricos:

Paleta de jamón, chorizo, salchichón y fuet, acompañados de tumaca

Tabla de ahumados:

Bacalao, salmón y sardina con salsa tártara

Selección de quesos gallegos:

Cebreiro, San Simón, tetilla, savel y confitura de pétalos

Rincón saludable de ensaladas

Vinagretas y aliños:

Mediterránea, miel y mostaza, salsa César, aceite oliva virgen extra, vinagre de Jerez, y de Módena

Ensaladilla rusa de gambones y pulpo, ligeramente picante

Langostinos cocidos con mayonesa de lima

Salpicón de mejillón y rape con un toque de eneldo

Marmita de callos con garbanzos

Crema de marisco

Terrina de codillo confitado en su jugo

Carrillera de ternera guisada con majado de verduras

Lubina con crema de ajos y puerro

Guarniciones:

Guisantes salteados con jamón ibérico, patatas asadas con hierbas aromáticas y puré de boniato

Postres

Hojaldres

Bizcochos variados

Fruta variada preparada

Arroz con leche

Brownie de nueces y chocolate

Tarta de queso al horno

Horario de 13:30 a 16:30

Precio por persona: 90 € IVA incluido

Natalia Fernández – n.fernandez@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS