

BRUNCH AÑO NUEVO

BUFFET:

- Selección de ibéricos
- Selección de quesos nacionales e internacionales
- Tortilla de patata
- Salmón ahumado
- Ensalada de tomate, aguacate, vinageta de frutos y tomate secos
- Salteado de verduras
- Langostino tigre cocido de Sanlúcar de Barrameda
- Mini mollete de pastrami, mostaza, rúcula y lascas de parmesano
- Arroz senyoret en horno de brasas (carabineros, calamares y verduras)
- Vieira sobre hojaldre con puré de boletus y muselina
- Ostras (solicitar en el momento)
- Salpicón de marisco
- Verdinas con rape
- Cordero asado con pisto

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Huevos al gusto (revueltos, fritos, escalfados o tortilla al gusto)
- Huevos benedict (con bogavante o trufa)
- Huevos fritos (con chistorra, morcilla y patatas fritas)
- Sandwich vegetal
- Hamburguesa con queso comte
- Solomillo de vaca con salsa chimichurri y verduras

BRUNCH AÑO NUEVO

PARA TERMINAR:

Tortitas con Nutella o sirope de arce (solicitar en el momento)
Surtido de repostería y dulces navideños
Selección de fruta cortada de temporada

BEBIDAS:

Agua, café, té, zumo natural,
copa de Ruinart Blanc de Blancs

Precio: 75€ por persona

Condiciones de reserva:

- Disponible sólo el 1 de Enero. Precios expresados en euros 75€. Iva incluido
- Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos. Pregunte a nuestros camareros.
- Se requiere reserva anticipada. Para mayor información y reservas, póngase en contacto con nosotros: eventos@hotelurso.com