

## 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: 79€ por persona

#### Condiciones de reserva:

- Disponibles sólo el 1 de Enero. Precios expresados en euros 79€. 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](mailto:eventos@hotelurso.com)