

**Barceló** Illetas Albatros



*NOCHEBUENA*

2024



**Barceló**  
HOTEL GROUP



# *Buffet* N O C H E B U E N A

2 4 . 1 2 . 2 4

## **ESTACIÓN DE FRIO**

*Crudités variadas*  
*Ensalada de gambas y crème fraîche*  
*Ensaladilla de gambón y cecina*  
*Mariscos (navajas, mejillones, langostinos y cangrejos)*  
*Ensalada de roastbeef*  
*Bulgur*  
*Salmón marinado*  
*Bacalao confitado con romesco*  
*Sushi*

## **ESTACIÓN CALIENTE**

*Crema de nécoras*  
*Arroz meloso con bogavante*  
*Medialuna de salmón y crema de champagne*  
*Lechona asada*  
*Caldereta de cordero*  
*Merluza rellena de gambas beurre blanc*  
*Cola de rape con salsa americana*  
*Alcachofas rellenas de foie y shiitake*  
*Ravioli de verduras y salsa de boletus*  
*Patata rellena de col y sofrit mallorquín*  
*Bourguignon*  
*Confit de pato con salsa de naranja*

## **ESTACIÓN DE EMBUTIDOS**

*Jamón ibérico*  
*Selección de ibéricos*  
*Coca de tumbet*  
*Cocarros de cordero*  
*Cocarros negros de sepia*  
*Sobrasada, butifarrón y camaiot*  
*Queso manchego curado*  
*Queso mahonés curado*  
*Parmesano*  
*Torta del Casar*

## **SHOW COOKING**

*Solomillo de cebón*  
*Lomo bajo de entrecote*  
*Chuletillas de cordero*  
*Gambón*  
*Lubina*  
*Dorada*  
*Verduras salteadas*

## **ESTACIÓN DE POSTRES**

*Postres variados*  
*Fruta*  
*Surtido de turrones*

**85€**

AGUA Y CAFÉ INCLUIDO  
IVA INCLUIDO

**Barceló** Illetas Albatros





# CHRISTMAS EVE

## *Buffet*

2 4 . 1 2 . 2 4

### **SALADS**

*Assorted crudités*  
*Shrimp salad with crème fraîche*  
*Seafood salad with large prawns and cured meat*  
*Shellfish (razor clams, mussels, prawns and crabs)*  
*Roast beef salad*  
*Bulgur*  
*Marinated salmon*  
*Confit cod with romesco sauce*  
*Sushi*

### **HOT STATION**

Crab cream  
Creamy rice with lobster  
Salmon croissant with champagne cream  
Roast suckling pig  
Lamb stew  
Hake stuffed with shrimp and beurre blanc sauce  
Monkfish tail with American sauce  
Artichokes stuffed with foie and shiitake mushrooms  
Vegetable ravioli with boletus sauce  
Potato stuffed with cabbage and Mallorcan sofrit  
Bourguignon (beef stew)  
Duck confit with orange sauce

### **COLD MEATS**

Iberian ham  
Selection of Iberian products  
Tumbet coca  
Lamb cocarrois  
Black cuttlefish cocarrois  
Sobrasada, butifarrón, and camaiot  
Aged Manchego cheese  
Aged Mahón cheese  
Parmesan cheese  
Torta del Casar cheese

### **SHOW COOKING**

Sirloin of beef  
Tenderloin of entrecôte  
Lamb chops  
Large prawns  
Sea bass  
Sea bream  
Sautéed vegetables

### **DESSERTS**

Assorted desserts  
Fruit  
Assorted nougats

**85€**

*Water and coffee included*  
**VAT INCLUDED**

**Barceló Illetas Albatros**



# Barceló

HOTEL GROUP

