

New Year Special Buffet

- 
- 
- Pheasant soup with crispy vegetables
 - Blackcurrant cream with aniseed aroma
 - Garden salad with goat cheese and nut-honey vinaigrette
 - Kumato mille-feuille with buffalo mozzarella and rosemary balsamic vinegar
 - Russian seafood salad with flower petals
 - Tropical mixed greens with caviar and citrus cream reduction
 - Assortment of international cheeses
 - Assortment of national Iberian cured meats
 - Selection of pâtés
 - Seafood and salted fish
 - Salted crayfish
 - Mediterranean prawns
 - Mussels in vinaigrette with Dijon mustard
 - Lobster surimi with two sauces
 - Steamed king prawns
 - Marinated tuna
 - Gilthead bream ceviche with crispy chives
 - Maruca roe marinated in virgin olive oil
 - Dried octopus with black garlic slices
 - Bonito (tuna) on a bed of salmorejo
 - Mojama (salt-cured tuna) shavings with cherry tomato seeds
 - Wild sea bass fillets with Basque-style sauce
 - Steamed salmon with al dente vegetables
 - Roasted lamb with rosemary sauce
 - Veal cheeks with PX reduction
 - Milk-fed veal ribeye steak cooked
 - Roasted leg of ham with a crispy honey glaze
 - Puff pastry pie
 - Gratin potatoes with shavings of Grana Padano cheese
 - Confit potatoes with paprika and rosemary
 - Chestnut purée with thyme aroma
 - Duo of cabbage with glazed spring onions
 - Broccoli risotto, gratinated with chive tips
 - Timbale of baby carrots with zucchini and white asparagus shavings
 - Melon with lime
 - Alaska Pineapple with vanilla ice cream
 - Christmas pudding
 - Cream and chocolate profiteroles
 - Christmas almond cake
 - Mango and coconut semifreddo
 - Apple crumble with puff pastry
 - Chocolate fountain with toppings
 - House-made chocolate truffles
 - Nougat and Christmas Sweets

Drinks included (water, wine, beer, soft drinks, cava...)

Live international and national music in the Bar Lounge and Poniente

*The establishment reserves the right to modify certain dishes, if necessary, for similar ones of equal or greater quality and preparation.

ROSAMAR 
HOTEL 

Año Nuevo Buffet Especial

- Sopita de faisán con crujientes de vegetales
Crema de nécoras al aroma de anisetes.
- Ensalada de hortalizas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos con miel.
- Milhoja de kumato con mozzarella de búfala con aceto balsámico al romero.
- Ensalada rusa di mare, con pétalos de flores.
- Mezclum tropical, con caviares y reducción de cremita de cítricos.
- Degustación de quesos internacionales
- Surtido de ibéricos nacionales
- Selección de pates
- Mariscos y salazones
- Cigala al punto de sal
- Langostinos del mediterráneo.
- Mejillones vinagreta con mostaza de Dijon
- Surimi de langosta a las dos salsas
- Gambones vaporizados
- Atún escabechado
- Ceviche de dorada con crujientes de cebollino
- Hueva de maruca amacerada con aceite de oliva virgen.
- Pulpo seco con láminas de ajo negro.
- Bonito sobre lecho de salmorejo
- Virutas de mojama, con pepitas de tomate cherry
- Lomitos de lubina salvaje con salsa a la bilbaína
- Salmon vaporizado con verduras al dente
- Cordero asado en salsita de romero
- Carrillada de ternera con reducción de Pedro Ximénez
- Entrecot de lechal al punto de cocción
- Pierna de jamón asado con crujiente de miel
- Pastel hojaldrado
- Graten de patata con lascas de grana padano
- Patata confitada con pimentón y romero
- Pure de castañas al aroma de tomillo
- Dúo de coles con cebolletas glaseadas
- Risotto con brocoli gratinado con puntillas de cebollino
- Timbal de zanahoria baby con calabacín y virutas de espárrago blanco
- Melón con lima
- Piña Alaska con helado de vainilla
- Pudding de Navidad
- Profiteroles de crema inglesa y chocolate
- Tarta de almendras navideñas
- Semifrío de mango y coco.
- Apple crumble con hojaldre
- Fuente de chocolate con guarniciones
- Bombones de chocolate de la casa
- Turrone y Dulces Navideños
- Bebidas incluidas (agua, vino, cerveza, refrescos, cava...)

Música en directo internacional y Nacional, en Bar Salón y Salón Poniente

*El establecimiento se guarda el derecho de modificar algunos platos si fuera el caso, por otros similares de igual o mayor elaboración

ROSAMAR 
HOTEL ****