

Menu Gala Buffet Nochevieja 2025

Parmentier de Purrusalda con daditos de foi de oca
Cremita de Carabineros con huevas de erizo de mar
Ensalada de Burrata con tomate Raf, dúo de germinados y sal de aceitunas negras
Mezclum de lechugas frescas con crujiente de bacon y escamas de parmesano
Milhojas de cítricos con magret de pato ahumado y huevas de trucha
Bruñoise de frutas tropicales con jengibre ahumado y mousse de melón
Degustación de quesos internacionales
Surtido de Ibéricos nacionales
Selección de patés
Cigalas al punto de sal
Langostinos del Mediterráneo
Mejillones en vinagreta al aroma de Dijon
Nécoras de Cantábrico
Atún escabechado a la esencia de la flor de Azahar
Salmón marinado al eneldo
Virutas de mojama macerada y aceite de oliva virgen DO Jaen
Láminas de hueva de Maruca y bacalao con lágrimas de aceite de trufa
Bonito de San Javier en salazón
Lomito de Corvina con salsita a la Bilbaína
Popietas de lenguado con cremita de carabineros
Cordero asado al aroma de romero fresco
Carrillada de cerdo ibérico lapado con salsa de caramelo
Taco de solomillo de cebón con escamas de sal rosa
Pierna de jamón ibérico asado con crujiente a la miel
Loncheado de esfera de ternera asada en su jugo
Hojaldre de ternera en salsa española
Gratén de patatas gallegas con lascas de Gran Padano
Patatas confitadas en pimentón de La Vera y romero
Puré de patata al aroma de tomillo fresco
Dúo de coles con cebolletas glaseadas
Unión de risotto y brócoli gratinado con puntillas de cebollino
Timbal de zanahoria baby con calabacín y virutas de espárragos blancos de Navarra

Melón con esencia de lima
Piña Alaska con glacial de vainilla
Christmas pudding
Profiteroles de crema inglesa y chocolate
Tarta de almendras navideñas
Hojaldre de apple crumble
Manantial de chocolates con toppins
Semifrío de mango y coco
Bombones de chocolate de nuestro maestro pastelero
Turrone y dulces navideños



ROSAMAR
HOTEL
* * * *

WWW.HOTELROSAMAR.COM

*El establecimiento se guarda el derecho de modificar algunos platos si fuera el caso, por otros similares de igual o mayor elaboración. Música en directo internacional y Nacional, en Discoteca y Salón Poniente... y nuestro D.J en Lobby Bar

Menu Gala Buffet Nochevieja 2025

Parmentier of Purrusalda with diced goose foie
Cream of Scarlet Prawns with sea urchin roe
Burrata salad with Raf tomato, duo of sprouts and black olive salt
Fresh lettuce mix with crispy bacon and parmesan shavings
Citrus millefeuille with smoked duck breast and trout roe
Tropical fruit brunoise with smoked ginger and melon mousse
International cheese tasting
Selection of national Iberian cured meats
Assorted pâtés
Salted Norway lobsters
Mediterranean king prawns
Mussels in Dijon-scented vinaigrette
Cantabrian velvet crabs
Marinated tuna with orange blossom essence
Dill-marinated salmon
Cured tuna shavings with virgin olive oil from Jaén
Slices of dried ling roe and cod with drops of truffle oil
Salt-cured bonito from San Javier
Corvina loin with Bilbao-style sauce
Sole popiettes with scarlet prawn cream
Roast lamb scented with fresh rosemary
Iberian pork cheek glazed with caramel sauce
Beef sirloin cube with pink salt flakes
Roast Iberian ham leg with honey crisp
Sliced roast beef sphere in its own jus
Puff pastry of beef in Spanish sauce
Galician potato gratin with Gran Padano shavings
Potatoes confit with La Vera paprika and rosemary
Thyme-scented mashed potatoes
Duo of cabbages with glazed spring onions
Union of risotto and gratinated broccoli with chive tips
Baby carrot and courgette timbale with white asparagus shavings from Navarra

Melon with lime essence
Alaska pineapple with vanilla ice glacier
Christmas pudding
Cream and chocolate profiteroles
Christmas almond tart
Apple crumble puff pastry
Chocolate spring with toppings
Mango and coconut semifreddo
Chocolate bonbons by our master pastry chef
Traditional Christmas nougat and sweets



ROSAMAR
HOTEL
* * * *

WWW.HOTELROSAMAR.COM

The establishment reserves the right to modify certain dishes, if necessary, with similar alternatives of equal or greater culinary elaboration.

Live international and national music in the Discotheque and Poniente Lounge... and our resident DJ in the Lobby Bar.