

Nochebuena 2025



María
Manuela
HOTEL & SPA
★★★★

ENTRANTES O CANAPÉS

Tabla de quesos Asturianos con mermeladas
Langostinos de Huelva cocidos con sus Tres Salsas
Vasito de Salmón ahumado con aguacate y cremoso de Eneldo
Creps de Espinacas, Requesón Asturiano, Sardina ahumada y Paté de olivada negra
Vichissoise de Cebolla y Almendras con Langostinos crujientes
Trinxat de Brocoli con Trufas de Gamoneu y mermelada de pimiento asado
Mousse de Calabaza asada con lascas de Mojama
Torto asturiano con brandada de Bacalao y Piñones tostados

ENSALADAS

Ensalada de Jamón Ibérico, Portobello y Orejones con vinagreta de Mango
Rincón de Ensaladas al gusto

CREMA DE MARISCO

BUFFÉ CALIENTE

Cremoso de Alubias Blancas con Zanahorias laqueadas y vinagreta de Granadas
Milhojas de Berenjenas con Queso de Cabra y salsa Holandesa
Lasaña de Wantom rellena de Langostinos con verduras Ali-Oli de Pera asada
Brocheta de Pulpo asado con verduritas, mermelada casera de tomate y vinagreta de Zamburiñas
Taco de Rape asado con tartar de Langostinos, lima y alga Wakame
Solomillo de Ternera en salsa Pedro Ximénez con virutas de Foie
Carrilleras de cerdo Ibérico glaseadas con Oporto y cremoso de Boniato asado
Arroz Meloso de Pitu Caleyá con Ali-Oli de pimientos del Piquillo

COCINA EN VIVO

Entrecot de carne Asturiana
Taco de Rodaballo

RINCÓN INFANTIL

Postres, selección de Dulces Navideños
Vinos Rioja, Ribera del Duero y Rueda
Café y copa de Sidra o Cava