

Nochevieja 2025



María
Manuela
HOTEL & SPA
★★★★

ENTRANTES Y 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
Trufa de Queso de Cabra con Frutos secos y mermelada de ciruelas
Brusqueta de Tomate Especiado con Queso Cabrales al Horno y Nueces
Mini Brioche relleno de Costilla de Cerdo a la Barbacoa

ENSALADAS

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

CREMA DE MARISCO

BUFFÉ CALIENTE

Verduras asadas con Aceite de Romero, Limón y Albahaca fresca
Milhojas de Berenjenas con Queso de Cabra y salsa Holandesa
Bombón de Vieiras relleno de Langostinos con verduras con salsa de Marisco y Algas
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