

# Nochevieja 2024



María  
Manuela  
HOTEL & SPA

## CANAPÉS

Tabla de Quesos Asturianos

Langostinos de Huelva cocidos con sus tres salsas

Creps de Espinacas, Requesón Asturiano y Tartar de Salmón Marinado

Mini Coca de Bacalao, Compota de Pimiento Asado y Olivada

Chupa Chups de Olivas Verdes Rellenas de Queso Gamoneu

Vichissoise de Espárragos con Langostinos crujientes

Trufa de Queso de Cabra con frutos secos y mermelada de tomate

## ENSALADAS

Ensalada de Jamón de Pato, Queso Feta y Frutas Silvestres

con Vinagreta de Pistachos y Lemon Grass

Rincón de Ensaladas al gusto

## CREMA DE MARISCO

## BUFFÉ CALIENTE

Bombón de Vieiras relleno de Gambas

con Salsa de Sidra y Algas Wakame

Cremoso de Alubias con Zanahoria Glaseadas

y Vinagreta de Granadas

Tartaletas de Ragú de Setas con crema de Cebrales y polvo de Mojama

Brocheta de Langostinos, Portobello y Salsa de Curry con Miel

Taco de Rape asado con vinagreta de Zamburiñas y Mango

Carrilleras de Cerdo Ibérico lacadas con vino tinto y Parmentier de Boniato

Solomillo de Ternera en salsa Pedro Ximénez con Foie

Arroz Meloso de Pulpo a la brasa con Ali-Oli de Pimentón de La Vera

## COCINA EN VIVO

Entrecot

Rodaballo

## RINCÓN INFANTIL

Postres, selección de Dulces Navideños

Vinos Rioja, Ribera del Duero y Rueda

Café y copa de Sidra o Cava