



# Cena de Noche Buena

## **BUFFET DE APERITIVOS Y ENTRANTES**

Salpicón de Salmón y bacalao ahumado, espárragos premium, mango, aguacate y vinagreta de huevas de salmón

Corona Nikkei de tartar de atún salvaje

Langostinos de Cádiz marinados

Tabla variada de quesos de “La Cerdanya”

Surtido de embutidos 100% Ibéricos



## **PLATO PRINCIPAL**

Suprema de Salmón Noruego a la brasa y salsa trufada de queso de cabra e hinojo

Raviolis de gamba roja con colas de gamba salteadas en mantequilla de salvia y piñones

Solomillo de ternera de pastoreo del “Ripolles”, saltado al estilo peruano con Boletus

Pechuga de pavo de corral rostizada, al corte y en salsa de castañas asadas y frambuesas al oporto



## **GUARNICIONES**

Calabaza asada con aceite trufado de avellanas

Puré de patatas al estilo “Robuchón”

Verduras de temporada al carbón y vinagreta de romesco



## **POSTRE**

Peti Fours L’Atelier de Fabien Armisen

Bebida No incluida

**Precio por persona:**

Adulto **65€**

\*Niño **30€** (Niños edad de 3 a 10 años)



**LA COLLADA**

HOTEL & SPA

★★★★

Ctra. Nacional 260, Km. 155 · 17537 Toses (Girona)