

GALA DE NAVIDAD 2024

RESTAURANTE EL JABLE

APERITIVOS

FRIO

SURTIDO DE MINI VERRINES
(MOUSSE DE QUESO, MOUSSE DE TOMATE SECO,
TARTAR DE SALMÓN MOUSSE DE LIMÓN)
LOS BOMBONES (QUESO DE CABRA, CHOCOLATE
CON FOIE, FRESA DEL BOSQUE)

SURTIDO DE CANAPES TRADICION

SOPAS Y CREMAS
VELOUTE DE ESPARRAGO BLANCO, EMULSIÓN DE PESTO ROJO
CREMA DE CHAMPIÑONES PORTO BELLO, TOCINO
CARMELIZADO
CREMA DE MEJILLONES CON AROMAS DE MONTIEL
SOPA LIGERA DE CASTAÑAS CON AVES

ENTRANTES (BUFFET FRIO)

VERRINES DE CANGREJO REAL, SALSA DE MANGO
VERRINES DE PATO CURADO CON GRANADA
VERRINES DE ROBLOCHÓN, HIGOS CARMELISADOS Y
CHALOTA PICANTE
VERRINES DE BROTES CORTOS, PAPAS VIOLETAS Y SHIMEJI
CONFITADO
ENSALADA DE BACALAO, PIQUILLO ASADO AL ACEITE EN EL DO
ENSALADA DE CITRICOS, ESCAMAS DE FOIE GRAS Y
CHOCOLATE DEMI SEL
ENSALADA DE BOGABANTE CON MAYONESA DE ESTRAGO

LA PULPERIA

PULPO A FEIRA
PULPO AL AJILLO
REJO DE PULPO A LA PLANCHA
CROQUETA DE PUPO
SALPICON DE PULPO

BUFFET FRIO

FALSA BRANDA DE SALMON AL PERFUME DE MANGUENA
MOUSSE DE REMOLACHA CON IDIAZABAL, NUECES Y CHIPS DE
MIREPOIX DE POULARDE, AGUACATE Y VINAGRETA DE
TOMILLO
LANGOSTINOS COCIDOS
FILETE DE SALMON RELLENO CON MOUSSE DE CAMARÓN
PASTEL DE TRUCHA SALMONE Y CANGREJO
MILHOJAS DE FOIE GRAS Y GAMBAS

BOULANGERIE

SURTIDO DE MINI PITAS
SURTIDO DE MINI BAGELS
MINI CHEESE BURGERS

AVES (BUFFET CALIENTE)

MUSLO DE PINTADA RELLENO DE SETAS Y CAÑANA
SUPREME DE POULARDE FOIE, OREJONES Y PIÑONES
ESPINACA FRESCA Y MELOCOTÓN ASADOS
MINI GRATIN DE PATATA CON TRUFA
FLAN DE BONIATO, CHUTNEY DE CEBOLLA
MANZANA Y SHITARES SALTEADOS

CARNES (BUFFET CALIENTE)

LADRILLO DE CORDERO LECHAL, SALSA DE MANZANA Y
CASTAÑAS
LADRILLO DE COCHINILLO NEGRO CON TOFFEE DE
CEBOLLA ASADAS
LADRILLO DE NOVILLO, SALSA DE BOLETUS TRUFADA
LADRILLO DE VERDURAS CON QUESO CANTAL
BROCOLI, PERAS Y CHERRY TRICOLOR
VERDURAS CRUJIENTES, ARANDANO Y NUECES
DORADO DE CEBOLLAS PERLAS Y FLORES DE ALCACHOFA

PESCADOS (BUFFET CALIENTE)

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO SOBRE COMPOTÉ
DE TOMATE Y VELOUTE A LA MOUTARDE DEMOEUX
OSSOBUCO DE RAPE Y LANGOSTINOS ESENCIA MARINA
CON AROMAS DE BADIANA Y EN EL DO
SUPREMA DE LUBINA ATLANTICA ASADO CON
PARMENTIER, MOUSSELINE DE LANGOSTA

SHOW COOKING DE PESCADOS

FILETE DE SARGO
FILETE DE LUBINA

MIREPOIX DE VERDURAS CRUJIENTES CON ARÁNDANOS
PAPPARDELLE DE ZUCCHINI, ZANAHORIA Y REMOLACHA
MUSSELINA DE ESPARRAGO CON PARMESANO
PURE DE BATATA TRUFADA

LA TRATTORIA, LOS RELLENOS (BUFFET CALIENTE)

FIORINI TRIGUEROS Y GAMBAS, SALSA DE ZUCCA Y NARANJA
RAVIOLI DE MANZANA Y RICOTTA, SALSA DE CEBOLLA
CARMELIZADA
AGNOLOTTO RELLENO DE ESPINACA, SALSA DE PESTO DE
BROCOLIS
RAVIOLIS DE SALMON, SALSA DE PISTIL DE AZAFRÁN
CODONIZ FLAMBEADA AL SAUTERNE, RELLENA DE UVA
EN SU JUGO

MILHOJAS DE VERDURAS
VERDURAS CON PATATAS VIOLETA
SALTEADO DE VERDURAS, MANTEQUILLA DE CEBOLLINO
PAPAS ASADAS AL AROMA DE LA PROVENZANA Y CHAMPAGNE



SHOW COOKING DE CARNES

CHULETA DE TERNERA
ENTRECOT BLACK ANGUS
CHULETON DE TERNERA GALLEGA
SUPREMA DE PERDRIZ
LA HUERTA
LOS BOUQUETS
ESPARRAGOS CON BACON
ZANAHORIA
GOFRE DE PATATA Y EMENTAL

TRINCHE

PATA DE TERNERA
COCHINILLO
PAVO RELLENO

SALSAS

SALSA DE CEREZAS AL PEDRO XIMENEZ
JUGO DE TERNERA
SALSA CAFÉ DE PARIS
SALSA PERIGOURDINE
SALSA CASTILLANA
SALSA A LAS 5 BAIES

SHOW CUTTING

QUESOS (CUTTING 1)

TABLA DE MINI CABRA
REBLOCHON FRUITIER DE SAVOIE
QUESO TETE DE MOINE
COMTE 12 MESES
RULO DE CABRA A LA PIMIENTA
RULO DE CABRA CON ALMENDRA
BANON LECHE CRUDA
DULCE DE RAMBUEZA Y TOMILLO
DULCE GUAYABA
DULCE DE HIGO CO NUECES

ESTACION DE QUESO CALIENTE (CUTTING 1)

RACLETTE
FONDUE DE QUESO
QUESO PROVORONE DOLCE
QUESO PROVORONE PICANTE
ESTACION DE FUET (CUTTING 2)
FUET DE HIERBAS
FUET DE PIMENTON
FUET DE PIMIENTA
FUET DE AJO
MINI STICKS DE FUET

CUTTING 2

FIAMBRES ITALIANOS
BRESAOLA
COPPA
SALSICCIA NAPOLI PICANTE
SALAMI SPIANATA ROMANA
SPECK ITALIANO
CAZA
CHORIZO DE CIERVO
TERRINA DE CIERVO
SALCHICHON DE JAVALI
FOIE (ESPERO NEGRO)
MOUSSE DE FOIE GRAS AL CHAMPAGNE
FOIE GRAS DE PATO CON GRANNY SMITH AL CALVADOS
TARRINA DE PALOMA AL FOIE GRAS DE PATO Y CEREZAS
TARRINA DE FOIE DE PATO, PIMENTON DE ESPELETTE
TARRINA DE FOIE CON JARRETE DE BUEY
FOIE GRAS AL ESTILO VIGNERON CON CASTAÑAS

MACARONS

ASADOS RELLENOS (ESPEJO NEGRO)
PAVO DE NAVIDAD CON TRUFADO AL HUEVO
CAPON ASADO CON MEDALLON DE TRUFAS Y MOUSSE DE PATO
PULARDE CON MOUSSE DE FOIE
COCHINILLO ASADO CON CIRUELA Y MELOCOTON

SHOW COOKING WOK

LOS MASCLETS
CALAMARES EN SU TINTA
CEPS Y IBÉRICO
FOIE Y MANZANA
MORCILLA Y PIÑONES

POSTRES

LOS TRONCOS

TRONCO CON CREMA MASCARPONE, CEREZA Y CHOCOLATE 70 %
TRONCO DE CAMELO SALADO Y PERA WILLIAMS EN ALMIBAR
TRONCO HOMENAJE
TRONCO VOLUTUOSA PASION

LOS ECRINS

ECRIN DE CHOCLAT CON LECHE, ALMENDRA Y AVELLANAS
ECRIN DE CREME CARAMEL CON FRUTOS SECOS TOSTADOS
ECRIN DE CHOCOLATE BLANCO, FRESA, FRAMBUESA Y PISTACHO
ECRIN NACRÉ, FRUTOS ROJOS, YUZU Y BERGAMOTA

LOS IRRESISTIBLES

DELICIA DE CAMELO
SABLE DE CITRICOS
SABLE DE MANGO Y COCO
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
MIGNARDISES Y TURRONES
TORRE DE PETIT FOUR
BANDEJA DE MINI MACARON
SURTIDO DE CHOCOLATE

