

DONDE LA MAGIA SE
CONVIERTE EN REALIDAD

WHERE MAGIC
BECOMES REALITY

h10hotels.com



SUEÑA EN / DREAM AT

H10 HOTELS

FELIZ NAVIDAD
HAPPY HOLIDAYS

2024



H10 Lanzarote Princess



CENA DE GALA DE NAVIDAD

SOPAS CALIENTES

Sopa de marisco
Crema de boletus y trufa

ESTACIÓN FRÍA

Ensaladas del chef
Selección de marinados
Bombón de tartar de calamar
Milhojas de foie, manzana y anguila ahumada
Mix de tapas gourmet

SELECCIÓN DE MARISCO

BUFFET DE ENSALADAS ESPECIAL DE NAVIDAD

SURTIDO DE BOCADITOS Y APERITIVOS SALADOS

NUESTROS MARISCOS CALIENTES

RINCÓN DE IBÉRICOS DEL PAÍS Y QUESOS DEL MUNDO

ESTACIÓN CALIENTE

Suprema de merluza rellena de marisco en salsa verde
Suprema de mero
Colas de rape en salsa de marisco
Canelones artesanos de marisco
Suprema de pularada con foie y orejones
Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura

Estofado de toro con setas y frutos secos
Solomillo ibérico con sombrero de foie
Pavo relleno de frutos secos

ESTACIÓN VEGETARIANA

Tempura de verduras
Papas bonitas al estilo canario
Canelón de verduras envuelto en calabacín
Tatín de verduras mediterráneas
Lingote de verduras y queso Cantal
Alcachofas en texturas, seitán y vinagreta de frutos rojos
Agnolotti relleno de espinacas

SHOW COOKING

Pluma ibérica / Chuletillas de cordero lechal
Lomo alto de vaca / Suprema de pargo
Suprema de salmón

POSTRES

Repostería tradicional navideña
Degustación especial de postres

BOULANGERIE

Surtido internacional de panes

BODEGA

Legaris Roble Vino Tinto
Viña Sol Vino Blanco
Torres de Casta Vino Rosado
Cava Codorníu Cuvée Original

CHRISTMAS GALA DINNER

HOT SOUPS

Seafood soup
Boletus and truffle soup

COLD BUFFET

Chef's salads
Selection of marinades
Squid tartar bonbon
Foie, apple and smoked eel millefeuille
Mix of gourmet tapas

SELECTION OF SEAFOOD

SPECIAL CHRISTMAS SALAD BUFFET

ASSORTMENT OF SAVOURY SNACKS AND APPETIZERS

OUR HOT SEAFOOD

IBERIAN CHARCUTERIE AND CHEESES OF THE WORLD CORNER

HOT BUFFET

Hake supreme stuffed with seafood in green sauce
Grouper supreme
Monkfish tails in seafood sauce
Artisan seafood cannelloni
Poulard supreme with foie gras and dried apricots

Veal cheeks confit at low temperature
Bull stew with mushrooms and dried fruits and nuts
Iberian sirloin steak with foie
Stuffed turkey with nuts

VEGETARIAN BUFFET

Vegetable tempura
Canary Islands style potatoes
Vegetable cannelloni wrapped in courgette
Mediterranean vegetable tatin
Vegetable and Cantal cheese ingot
Artichokes, seitan and red berries vinaigrette
Agnolotti stuffed with spinach

SHOW COOKING

Iberian pork loin / Suckling lamb chops
Prime rib / Snapper supreme
Salmon supreme

DESSERTS

Traditional Christmas pastries
Special dessert tasting selection

BOULANGERIE

Assortment of international breads

WINE LIST

Legaris Red Wine
Viña Sol White Wine
Torres de Casta Rosé Wine
Cava Codorníu Cuvée Original