

ILUMINA CADA CELEBRACIÓN
LIGHT UP EVERY CELEBRATION



FELIZ NAVIDAD
MERRY CHRISTMAS
2025 - 2026

BRILLA EN | SHINE AT
H10 HOTELS

H10 Lanzarote Princess

CENA DE GALA DE NAVIDAD

SOPAS CALIENTES

Sopa de mariscos del Cantábrico
Crema de coliflor y avellana con salteado de boletus

ESTACIÓN FRÍA

Ensaladas del chef
Selección de marinados
Mix de tapas gourmet

SELECCIÓN DE MARISCO

BUFFET DE ENSALADAS ESPECIALES DE NAVIDAD

SURTIDO DE BOCADITOS Y APERITIVOS SALADOS

RINCÓN DE IBÉRICOS DEL PAÍS Y QUESOS DEL MUNDO

SURTIDO DE MARISCOS CALIENTES

ESTACIÓN CALIENTE

Suprema de merluza rellena de marisco en salsa verde
Salmonete al horno
Canelón de rape y gambas
Atún rojo en salsa de ostras
Canelón artesano de bogavante
Muslo de pintada rellena de foie
y pasas en salsa de chocolate
Cochinillo confitado a baja temperatura
en salsa de finas hierbas

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura
Estofado de cordero estilo Bourguignon
Pavo relleno de frutos secos

ESTACIÓN VEGETARIANA

Tempura de verduras
Canelón de verduras envuelto en calabacín
Gyozas verdes de verduras
Milhoja de patata y trufa
Alcachofas en texturas, seitan y vinagreta de
frutos rojos
Gnocchi de remolacha

SHOW COOKING

Pluma ibérica
Chuletillas de cordero lechal
Lomo alto de vaca / Suprema de mero
Suprema de rodaballo / Carabineros

POSTRES

Repostería tradicional navideña
Degustación especial de postres

BOULANGERIE

Surtido internacional de panes

BODEGA

Altos Ibéricos Crianza Vino Tinto
Raimat Clamor Vino Blanco
Ohla Vino Rosado
Cava Codorníu Cuvée Brut Vintage 1872

CHRISTMAS GALA DINNER

HOT SOUPS

Cantabrian seafood soup
Cauliflower and hazelnut cream with sautéed
porcini mushrooms

COLD BUFFET

Chef's salads
Selection of marinades
Mix of gourmet tapas

SELECTION OF SEAFOOD

SPECIAL CHRISTMAS SALAD BUFFET

ASSORTMENT OF SAVOURY SNACKS AND APPETIZERS

IBERIAN CHARCUTERIE AND CHEESES OF THE WORLD CORNER

OUR HOT SEAFOOD

HOT BUFFET

Hake supreme stuffed with seafood in green sauce
Baked red mullet
Monkfish and prawn cannelloni
Red tuna in oyster sauce
Handmade lobster cannelloni
Guinea fowl leg stuffed with foie
and raisins in chocolate sauce

Suckling pig confit at low temperature
in fine herb sauce
Veal cheeks confit at low temperature
Lamb stew Bourguignon style
Turkey stuffed with dried fruits and nuts

VEGETARIAN BUFFET

Vegetable tempura
Vegetable cannelloni wrapped in courgette
Green vegetable gyozas
Potato mille-feuille with truffle
Artichokes in textures, seitan,
and red fruit vinaigrette
Beetroot gnocchi

SHOW COOKING

Iberian pork loin / Suckling lamb chops
Prime beef cut / Grouper supreme
Turbot supreme / Scarlet shrimp

DESSERTS

Traditional Christmas pastries
Special dessert tasting selection

BOULANGERIE

Assortment of international breads

WINE LIST

Altos Ibéricos Crianza Red Wine
Raimat Clamor White Wine
Ohla Rosé Wine
Cava Codorníu Cuvée Brut Vintage 1872