

ILUMINA CADA CELEBRACIÓN
LIGHT UP EVERY CELEBRATION



FELIZ AÑO NUEVO
HAPPY NEW YEAR
2026

BRILLA EN | SHINE AT
H10 HOTELS

H10 Lanzarote Princess

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

SOPAS CALIENTES

Crema de carabineros / Sopa de Idiazábal

ESTACIÓN FRÍA

Ensaladas del chef / Selección de marinados

Mix de tapas gourmet

BUFFET DE ENSALADAS ESPECIALES DE NAVIDAD

SELECCIÓN DE MARISCO

SELECCIÓN DE SUSHI

SURTIDO DE BOCADITOS Y APERITIVOS SALADOS

RINCÓN DE IBÉRICOS DEL PAÍS Y QUESOS DEL MUNDO

SURTIDO DE MARISCOS CALIENTES

ESTACIÓN CALIENTE

Supremas de mero en salsa americana
Lomo de salmón en salsa de mango y cacahuete
Merluza en salsa de erizos de mar
Caldereta de pulpo y langostinos en salsa de marisco
Canelón de marisco
Paletilla de lechal confitada en salsa de Pedro Ximénez

Ragú de toro al estilo tradicional

Raviolis crujientes de buey al vino tinto

Hojaldre de ibéricos con demi-glace de castañas

ESTACIÓN VEGETARIANA

Ravioli de manzana y ricotta

Ravioli de calabaza / Canelón de setas

Hamburguesa vegana de quinoa

Gratinado de patata con trufa

Panzerotti relleno de verduras de temporada

SHOW COOKING

Solomillo de Angus / Presa ibérica

Magret de pato / Carabineros

Suprema de Salmón Noruego

Suprema de Cherne Canario

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

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

HOT SOUPS

Scarlet shrimp cream / Idiazabal soup

COLD BUFFET

Chef's salads / Selection of marinades

Mix of gourmet tapas

SPECIAL CHRISTMAS SALAD BUFFET

SELECTION OF SEAFOOD

SELECTION OF SUSHI

ASSORTMENT OF SAVOURY SNACKS AND APPETIZERS

IBERIAN CHARCUTERIE AND CHEESES OF THE WORLD CORNER

OUR HOT SEAFOOD

HOT BUFFET

Grouper supremes in American sauce
Salmon loin in mango and peanut sauce
Hake in sea urchin sauce
Octopus and prawn stew in seafood sauce
Seafood cannelloni
Confit suckling lamb shoulder
in Pedro Ximénez sauce

Traditional-style bull ragout

Crispy red wine Ox ravioli

Iberian pork puff pastry with chestnut demi-glace

VEGETARIAN BUFFET

Apple and ricotta ravioli / Pumpkin ravioli

Mushroom cannelloni / Vegan quinoa burger

Potato gratin with truffle

Panzerotti stuffed with seasonal vegetables

SHOW COOKING

Beef tenderloin / Iberian pork shoulder

Duck breast / Scarlet shrimps

Norwegian Salmon supreme

Canarian grouper supreme

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