

M E N U

NAVIDAD CHRISTMAS

Princess Hotels & Resorts

MENÚ NAVIDEÑO RESTAURANTE BUFFET YUCATÁN

BARRA DE ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS
Pastel de Salmón con brócoli, zanahoria y salsa tártara
Mousse de pato con mermelada de kiwi
Terrina de cerdo con frutos secos y compota de ciruela pasa
Pastel de pescado con vegetales y salsa roja
Terrina de aguacate
Vegetales parrilladas y aderezados con vinagreta
Carpaccio de res sobre tomate rallado y aliñado
Sashimi corte grueso de atún rojo
Sashimi corte grueso de Salmón fresco
Terrina de faisán con foie gras y frutos rojos
Aguachile de camarón
Tiradito de New york con aguachile de tomatillo verde
Hummus de garbanzos y pimientos asados
Ensalada de la casa con pollo asado
Tostaditas de langosta con mousse de aguacate

BARRA INTERNACIONAL
Supremas de tomate, queso mozzarella, balsámico y albahaca
Salmón ahumado con queso crema y trigueros
Tartar de atún rojo, aguacate marinado con soya y chipotle
Tartar de filete de res a las finas hierbas
Suprema de sandía
Bloc de foie gras con compota de frutos rojos
Tiradito de pulpo aderezado con leche de tigre
Salbutes de salpicón de venado al cilantro
Tostaditas de castacán de cerdo
Caprese de uvas, cherry y aceitunas
Ceviche blanco Yucateco
Ensalada fresca de manzana y nueces
Carpaccio de salmón y robalo aderezado con vinagreta de mostaza
Ensaladilla de camarones

BODEGÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS INTERNACIONALES

CASCADA DE MARISCOS

BARRA DE HORTALIZAS Y VEGETALES
Ensaladas, Champiñones, alcachofas, germen de soya, betabel, palmitos, espárragos, tomate, zanahoria

BARRA DE SUSHI & NIGIRIS

SOPAS Y CREMAS
Goulash de res
Crema de pera y queso de cabra

ESPECIALIDADES CALIENTES
Arroz meloso con langosta
Pasta de pollo en salsa chipotle
Tomate a las finas hierbas y queso mozzarella
Salteado de frutas navideñas
Saquitos de papa y salmón
Lomo de robalo a la plancha sobre salsa vizcaína
Camarones al coco
Pulpo a la parrilla sobre patatas confitadas
Saltimbocca de res en salsa de queso azul
Pescado San Pedro a la veracruzana
Pollo a la americana con langostinos

ESPECIALES INTERNACIONALES
Salteado de piquillo, ajo y champiñones al vino blanco
Rollitos de espárragos con tocino
Ratatouille de verduras
Salsa perigordini trufada
Chuletitas de cordero adobado con finas hierbas y romero
Magret de pato braseado sobre salsa de frutos rojos
Tournedo de filete de res con foie
Cordon blue de pollo con jamón y queso sobre puré de papas
Lomo de cerdo en salsa de ciruela pasa
Dedos de pollo empanizados

TRINCHE Y CORTES MINUTA
Pavo relleno de Nochebuena
Prime rib
Camarones con cabeza
Pescados frescos
T-bone
New York
Rib Eye
Pata de cerdo ibérico
Pasta flameada en padano

ESPECTACULAR RINCON DE ANTOJITOS MEXICANO
Cochinita pibil
Pozole rojo de cerdo estilo Guadalajara
Barbacoa de borrego estilo Hidalgo
Tortilla hechas a mano

OPCIONES VEGANAS Y VEGETARIANAS
Lasagna de vegetal
Canelones de espinaca
Verdura al vapor
Puré de camote
Tostones de plátano
Chille relleno vegano
Pimiento rellenos
Brochetas de champiñon

BARRA DE POSTRES ESPECIALES DE NOCHEBUENA
PRINCESS Y SUS MINARDICES

FUENTE DE CHOCOLATE
CREPAS

**CÓDIGO DE VESTIR: FORMAL
RESERVACIÓN REQUERIDA**

CHRISTMAS MENU RESTAURANT BUFFET YUCATÁN

SELECTION OF CHRISTMAS SPECIALTIES
Salmon cake with broccoli, carrot and tartar sauce
Duck mousse with kiwi jam
Pork terrine with nuts and prune compote
Fish cake with vegetables and red sauce
Avocado terrine
Grilled vegetables seasoned with vinaigrette
Beef Carpaccio on grated and seasoned tomato
Red tuna sashimi thick cut
Fresh salmon sashimi thick cut
Pheasant terrine with foie gras and red fruits
Shrimp aguachile
New York tiradito with green tomatillo aguachile
Chickpea and roasted peppers hummus
House salad with roasted chicken
Lobster tostaditas with avocado mousse

INTERNATIONAL SELECTION
Tomato, mozzarella cheese, balsamic and basil
Smoked salmon with cream cheese and wild asparagus
Bluefin tuna tartare, marinated avocado with soy and chipotle
Beef fillet tartare with fine herbs
Watermelon supreme
Block of foie gras with red fruit compote
Octopus tiradito seasoned with leche de tigre
Venison salbutes with coriander
Deep-fried tortilla with pork castacán
Grape, cherry tomato, and olive caprese
Yucatecan white ceviche
Fresh salad with apple and walnut
Salmon and seabass carpaccio seasoned with mustard
Shrimp salad

SELECTION OF COLD MEATS AND INTERNATIONAL
CHEESES

SEAFOOD CASCADE

SALAD BAR
Salads, mushrooms, artichokes, soy germ, beetroot, palm hearts, asparagus, tomatoes, carrots

SUSHI AND NIGIRIS BAR

CREAM AND SOUP
Beef goulash
Pear cream soup with goat cheese

HOT SPECIALTIES
Creamy lobster rice
Chicken pasta in chipotle sauce
Tomato with fine herbs and mozzarella cheese
Sautéed Christmas fruit
Potato and salmon parcels
Grilled sea bass loin on Biscayan sauce
Coconut shrimps
Grilled octopus on candied potatoes
Beef saltimbocca in blue cheese sauce
St. Peter fish Veracruz style
American style chicken with prawns

INTERNATIONAL SPECIALTIES
Sautéed piquillo, garlic and mushrooms in white wine
Asparagus rolls with bacon
Vegetables ratatouille
Truffled perigourdine sauce
Lamb chops marinated with fine herbs and Rosemary
Braised duck breast on red fruit sauce
Beef fillet tournedo with foie gras
Cordon blue chicken with ham and cheese over mashed potatoes
Pork loin in prune sauce
Breaded fish toes

SHOW COOKING
Christmas Eve stuffed turkey
Prime rib
Shrimps
Fresh fish
T-bone
New York
Rib Eye
Iberian pork leg
Flamed pasta in Padano cheese

CORNER OF TYPICAL MEXICAN DISHES
Yucatecan-style slow-roasted pork
Guadalajara-style red pork pozole
Hidalgo-style lamb barbacoa
Handmade tortillas

VEGAN AND VEGETARIAN OPTIONS
Vegetable lasagna
Spinach cannelloni
Steamed vegetables
Sweet potato purée
Fried plantain slices
Vegan stuffed chili pepper
Stuffed bell peppers
Mushroom skewers

SELECTION OF CHRISTMAS EVE DESSERTS

CHOCOLATE FOUNTAIN
CREPES

**DRESS CODE: FORMAL
RESERVATION REQUIRED**