

Navidad

Menú • Menu

ES • EN

Tarrina de foie micuit y puré de peras al vino
especiado

*Foie gras mi-cuit terrine and spiced wine pear
purée*

Cazuela de langosta gratinada "a la
cardinale"

Gratin lobster casserole "à la cardinale"

Aguacate cremoso con huevas de salmón

Creamy avocado with salmon roe

Taco de mero confitado, hortalizas de
invierno con coulis de mango y mostaza
antigua

*Confit grouper cube, winter vegetables with
mango coulis and grain mustard*

Vasito refrescante de after eight con virutas
de chocolate crujiente

*Refreshing "After Eight" glass with crunchy
chocolate shavings*

Pavo relleno tradicional braseado al horno
con jerez, corona de papas y frutos secos

*Traditional oven-braised stuffed turkey with
sherry, potato crown, and dried fruits*

Tronquito de chocolate con musgo de
bizcocho

Chocolate log with sponge cake moss



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

Christmas

Menu · Menü

FR · DE

Terrine de foie gras mi-cuit et purée de
poires au vin épicé
*Terrine von Foie Gras mi-cuit und Birnenpüree
an Gewürzwein*

Cassolette de langouste gratinée à la
cardinale
*Hummerkasserolle gratiniert nach "à la
cardinale"*

Avocat crémeux aux œufs de saumon
Cremige Avocado mit Lachskaviar

Pavé de mérou confit, légumes d'hiver au
coulis de mangue et moutarde à l'ancienne
*Konfiertes Zackenbarschfilet, Wintergemüse mit
Mango-Coulis und grobkörnigem Senf*

Verrine rafraîchissante façon "After Eight"
aux copeaux de chocolat croquant
*Erfrischendes "After-Eight"-Gläschen mit
knusprigen Schokoraspeln*

Dinde farcie traditionnelle braisée au four au
xérès, couronne de pommes de terre et
fruits secs
*Traditionell gefüllter, im Ofen geschmorter
Truthahn mit Sherry, Kartoffelkrone und
Trockenfrüchten*

Bûchette au chocolat et mousse de génoise
Schokostamm mit Biskuit-Moos



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION



Navidad

Menú sin gluten • Gluten free

ES • EN

Tarrina de foie micuit y puré de peras al vino
especiado

*Foie gras mi-cuit terrine and spiced wine pear
purée*

Cazuela de langosta gratinada "a la
cardinale"

Gratin lobster casserole "à la cardinale"

Aguacate cremoso con huevas de salmón

Creamy avocado with salmon roe

Taco de mero confitado, hortalizas de
invierno con coulis de mango y mostaza
antigua

*Confit grouper cube, winter vegetables with
mango coulis and grain mustard*

Vasito refrescante de after eight con virutas
de chocolate crujiente

*Refreshing "After Eight" glass with crunchy
chocolate shavings*

Pavo relleno tradicional braseado al horno
con jerez, corona de papas y frutos secos

*Traditional oven-braised stuffed turkey with
sherry, potato crown, and dried fruits*

Crème brûlée de frutas con leche de coco

Fruit crème brûlée with coconut milk



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *



Christmas

Sans gluten • Glutenfrei

FR • DE

Terrine de foie gras mi-cuit et purée de
poires au vin épicé

*Terrine von Foie Gras mi-cuit und Birnenpüree
an Gewürzwein*

Cassiolette de langouste gratinée "à la
cardinale"

*Hummerkasserolle gratiniert nach "Art des
Kardinals"*

Avocat crémeux aux œufs de saumon
Cremige Avocado mit Lachskaviar

Pavé de mérou confit, légumes d'hiver au
coulis de mangue et moutarde à l'ancienne
*Konfiertes Zackenbarschfilet, Wintergemüse mit
Mango-Coulis und grobkörnigem Senf*

Verrine rafraîchissante façon "After Eight"
aux copeaux de chocolat croquant
*Erfrischendes "After-Eight"-Gläschen mit
knusprigen Schokoraspeln*

Dinde farcie traditionnelle braisée au four au
xérès, couronne de pommes de terre et
fruits secs

*Traditionell gefüllter, im Ofen geschmorter
Truthahn mit Sherry, Kartoffelkrone und
Trockenfrüchten*

Crème brûlée aux fruits au lait de coco
Frucht-Crème-brûlée mit Kokosmilch



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION



Navidad

Menú vegetariano • Vegetarian

ES • EN

Mini canelón de espinacas con bechamel
vegana, pasas y piñones

*Mini spinach cannelloni with vegan béchamel,
raisins, and pine nuts*

Puré cremoso de setas trufadas
Creamy truffled mushroom purée

Muhammara de pimientos y nueces
Pepper and walnut muhammara

Maccheroni a las verduras asadas al azafrán
*Maccheroni with roasted vegetables and
saffron*

Refrescante mini sorbete de mango con
perlas de fresa
*Refreshing mini mango sorbet with strawberry
pearls*

Coliflor asada con crema de batata
Roasted cauliflower with sweet potato cream

Crème brulee de frutas con leche de coco
Fruit crème brûlée with coconut milk



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION

* * * * *

Christmas

Végétariens • Vegetarisch

FR • DE

Mini cannelloni aux épinards, béchamel
végane, raisins secs et pignons de pin

*Mini-Spinat-Cannelloni mit veganer
Béchamelsauce, Rosinen und Pinienkernen*

Purée crémeuse de champignons truffés

Cremiges Püree von getrüffelten Pilzen

Muhammara de poivrons et noix

Paprika-Walnuss-Muhammara

Maccheroni aux légumes rôtis au safran

Maccheroni mit Röstgemüse und Safran

Mini sorbet rafraîchissant à la mangue et
perles de fraise

*Erfrischendes Mini-Mango-Sorbet mit
Erdbeerperlen*

Chou-fleur rôti et crème de patate douce

Gerösteter Blumenkohl mit Süßkartoffelcreme

Crème brûlée aux fruits au lait de coco

Frucht-Crème-brûlée mit Kokosmilch



H10 RUBICÓN
HORIZONS COLLECTION