

Buffet Gala de Nochebuena

Restaurante Cervantes | Planta 4 | 20:00 - 00:00

Estaciones Frías

Estación de ensaladas: Cruautés y ensaladas simples ✨ Ensalada Waldorf
Espárragos blancos ✨ Ensalada de patata y arenques ✨ Ensalada de quinoa
con garbanzos, espinacas y tofu.

Estación fría de mariscos: Langostinos cocidos ✨ Bocas de cangrejo ✨ Salmón
ahumado con sus guarniciones ✨ Ceviche de dorada con leche de tigre amarilla
Salpicón de pulpo ✨ Mejillones aliñados.

Estación de sushi: 6 variedades de uramakis, niguiris y sashimi.

Estación de jamón, ibéricos y quesos: Con cortador de jamón en vivo
Quesos nacionales e internacionales ✨ Pan, aceites, encurtidos.

Estaciones Calientes

Estación de trinche: Pavo relleno ✨ Cochinillo asado ✨ Puré de patata ✨ Salsa Gravy
Salsa de arándanos ✨ Coles de Bruselas ✨ Verduras salteadas.

Estaciones en vivo: Salmón glaseado ✨ Merluza en salsa verde.
Corvina asada ✨ Gambones a la plancha ✨ Solomillo de vaca madurada.
Carrilleras de cerdo estofadas al Moscatel ✨ Chuletitas de cordero al ajillo
Espárragos asados ✨ Tomates a la Provenzal ✨ Champiñones al ajillo
Verduras a la parrilla ✨ Puré de patatas ✨ Mazorca de maíz asada.

Selección Postres

Selección de postres y vasitos individuales: Trufas y bombones
Selección de helados individuales ✨ Córnier de tartas
Fuente de chocolate con brochetas de frutas.

Bodega

Paco & Lola (D.O Rias Baixas)

Cantocuerdas Albillo (D.O. Vinos de Madrid)

Origen Resalte Crianza (D.O Ribera del Duero)

4 Monos GR-10 Crianza (D.O Vinos de Madrid)

Cava Freixenet Reserva Real (D.O Cava)

Precio Cena

169 € 75 €

Precio por persona

Menores 12 años

Para información y reservas

www.riu360rooftopbar.com
navidad.plazaespana@riu.com

RIUTUAL **Cena de Nochevieja**

Un evento gastronómico y sensorial

Restaurante Cervantes | Planta 4 | 20:00 a fin de fiesta 04:00

Selección Fría

Cucurucho de foie, kikos y cebollino.

Tartar de atún rojo de almadraba.

Chupa chups de queso

Manchego y membrillo.

Ensaladilla de carabineros.

Crema de patata y puerro con caviar y aceite de cebollino.

- Estación de ostras
- Estación de jamón ibérico
- Estación de consomé de buey

Selección Caliente

Brandada de bacalao y aceitunas negras.

Gyozas de verdura con salsa hoisin.

Croqueta de gambas al ajillo.

Bocadito de presa ibérica.

Medallón de merluza a la romana y alioli.

Bodega en el cocktail

Terras Gaudas (D.O Rías Baixas)

Origen Resalte Crianza (D.O Ribera del Duero)

Champagne Moët Chandon (D.O Champagne)

Menú servido en mesa

Bogavante asado sobre terrina de patata, cebolla confitada y caldo de espárragos.

Solomillo de ternera con foie a la sartén, polenta y hongos de temporada, salsa Borgelesa

Chocolate, caramelo y mango

Turrone, dulces navideños y uvas de la suerte

Bodega servida en mesa

Flor de Muga Rosado (D.O. Ca Rioja)

Pago de Carrovejas (D.O Ribera del Duero)

PX Los amigos (D.O Montilla-Moriles)

Barra Libre de marcas premium después de la cena

Recena

Selección de sandwiches fríos

Mini Hot dogs

Callos a la madrileña

Dulces navideños & chocolate con churros

Fiesta fin de año, Dj y barra libre de marcas premium

Precio Cena

325 € 125 €

Precio por persona

Menores 12 años

Para reservar visite nuestra web www.riu360rooftopbar.com

Para más información contacte con navidad.plazaespana@riu.com

Precios con IVA incluido

