



[ESP] Celebra las Navidades Junto al

mar en Hotel Kaktus Albir. ¡Consulta nuestros menús!

[ENG] Enjoy Christmas next to the sea at Hotel Kaktus Albir! Check our menus! ENG:Christmas Eve Dinner - 24/12/2017

Mini Rösti Smoked Salmon

\*\*\*\*\*

Vichyssoise Cream, Crunchy Leeks

\*\*\*\*\*

Stuffed Sole of Shrimp Mousse, American Sauce

Asparagus Trigueros

\*\*\*\*\*

Sirloin of Veal Rossini

Green Beans Steamed, Sauteéd Potatoes with Herbs, Cherry Tomato

Dessert:

Bella Helena Waffle

Cellar:

Red Wine: Castillo de Aza D.O.R. Del Duero

White Wine: Chardonnay Finca del Mar D.O Valencia

Cava: Brut Castillo de Perelada

**PVP 35 € person**

## ESP Cena de Nochebuena

Canapé de Mousse de Langostinos

Cheesecake de Foie Gras, Chutney de Higos

Mini Rösti de Salmón Ahumado

\*\*\*\*\*

Crema de Vichyssoise, Crujiente de Puerros

\*\*\*\*\*

Lenguado Relleno de Mousse de Gambas, Salsa América

Espárragos Trigueros

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera Rossini

Judías Verdes Vapor, Patatas Salteadas con Hierbas, Tomate Cherry

Postre:

Gofre Bella Helena

Bodega:

Vino Tinto: Castillo de Aza D.O.R. Del Duero

Vino Blanco: Chardonnay Finca del Mar D.O Valencia

Cava: Brut Castillo de Perelada

**PVP 35 € persona**

---

**Christmas Day Lunch - 25/12/2017**

Manchego Cheese Skewer with Dry Tomato and Basil

Spoon of Magret of Smoked Duck and Mango

Petisu Stuffed with Prawns, Avocado and Smoked Salmon

Iberian Ham

\*\*\*\*

Coleslaw Burguer

Tartlet of Foie Gras Mousse with Armagnac

Cold Rosbeef

Boiled Crawfish

Cheeses from our Provinces

Salmon Toast, Beet and Chantilly of Mascarpone

Salads Buffet:

Mezclum Salad, Candied Quail, Dates and Walnuts

Avocado Salad, Zucchini, Cucumber and Grapefruit



Sliced Tomato Salad, Feta Cheese

Spinach Salad, Chicken and Mango

\*\*\*\*

Our Traditional Turkey Stuffed with Sage, Lemon and Chestnuts,

Crispy Bacon, Chipolatas, Potato Rosti and Broccoli

or

Iberian Feather on a bed of Wheat Crumbs

or

Steam Sturgeon Loin, Sabayon of Butter Meuniere, Caviar Quenefa,

Steamed Potato, Spinach and Cherry Tomato

or

Sweet of Lamb Sirloin and "Sobrasada"

Poor potatos, Cherry Tomato, Green Beans

Dessert.

Christmas Pudding, Custard Sauce

Christmas "Tronco"

Mince Pies

Nougats

Ópera Cake

Cellar:

Red Wine: Castillo de Aza D.O.R. Del Duero

White Wine: Chardonnay Finca del Mar D.O Valencia

Cava: Brut Castillo de Perelada

**PVP 40 € person**

---

## Almuerzo de Navidad 25/12/2016

Pincho de Queso Manchego con Tomate Seco y Albahaca

Cucharita de Magret de Pato Ahumado y Mango

Petisu relleno de Gambas, Aguacate y Salmón Ahumado

Jamón Ibérico

\*\*\*\*

Mini Burguer de Coleslaw

Tarteleta de Mousse de Foie Gras al Armagnac

Rosbeef Frío

Cigalas Hervidas

Quesos de Nuestras Provincias

Tostada de Salmón, Remolacha y Chantilly de Mascarpone

Escudella Catalana

\*\*\*\*

Ensalada de Mezclum, Codornices Confitadas, Dátiles y Nueces

Ensalada de Aguacate, Calabacín, Pepino y Pomelo

Ensalada de Tomate a rodajas, Queso Feta

Ensalada de Espinacas, Pollo y Mango

\*\*\*\*

Nuestro Tradicional Pavo Relleno de Salvia, Limón y Castañas

Bacon Crujiente, Chipolatas, Patata Rosti y Brocoli

o

Pluma Ibérica sobre un lecho de Migas de Trigueros

o

Lomo de Esturion al vapor, Sabayon de Mantequilla Meuniere,

Quenefa de Caviar, Patata Vapor, Espinacas, Tomate Cherry



o

Bombón de Solomillo de Cordero y Sobrasada

Patatas a lo Pobre, Tomate Cherry, Manojito de Judías Verdes

Postre:

Christmas Pudding, Custard Sauce

Tronco de Navidad

Mince Pies

Turrones

Tarta Ópera

Bodega:

Vino Tinto: Castillo de Aza D.O.R. Del Duero

Vino Blanco: Chardonnay Finca del Mar D.O Valencia

Cava: Brut Castillo de Perelada

**PVP 40 € persona**

+info: 966864830

[kaktusalbir@kaktusgrup.com](mailto:kaktusalbir@kaktusgrup.com)