



la Navidad CRISTAL PARK Mágica

MENÚ NAVIDAD

Cocktail de bienvenida

Entrantes

TABLA DE QUESOS
DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS
LANGOSTINOS COCIDOS
SAQUITOS DE QUESO Y FRAMBUESA
LANGOSTINOS TORPEDO
SAMOSAS VEGETALES

Primer plato

CREMA DE CALABAZA CON PERFUME DE
QUESO GOUDA

Sorbete

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Principal (a elegir)

PINTADA DE AVE CON DÁTILES CON MILHOJA
DE PATATA GRATINADA Y ATADILLO DE ZANAHORIA
BACALAO CONFITADO CON MILHOJAS DE PATATA
GRATINADA Y ATADILLO DE ZANAHORIA

Postre (a elegir)

TRONQUITO DE TRUFA CON CHOCOLATE NEGRO
TRONQUITO DE TURRÓN CON CHOCOLATE BLANCO





Christmas CRISTAL PARK & Magic

CHRISTMAS MENU

Welcome cocktail

Starters

CHEESE BOARD
IBERIAN CURED HAM TASTING
BOILED PRAWNS
CHEESE AND RASPBERRY POUCH
TORPEDO PRAWNS
VEGETABLE SAMOSAS

First course

PUMPKIN CREAM WITH GOUDA
CHEESE PERFUME

Sorbet

LEMON SORBET WITH CAVA

Main course (to choose)

POULTRY GUINEA FOWL WITH DATES WITH POTATO
MILLEFEUILLE AU GRATIN AND CARROT BUNDLE

COD CONFIT WITH POTATO MILLE-FEUILLE
AU GRATIN AND CARROT BUNDLES

Dessert (to choose)

TRUFFLE TRUNKS WITH DARK CHOCOLATE
NOUGAT TRUFFLE WITH WHITE CHOCOLATE

la Navidad CRISTAL PARK *Mágica*

MENÚ NOCHEVIEJA

Cocktail de bienvenida

Entrantes

TABLA DE QUESOS
DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS
LANGOSTINOS COCIDOS
TWISTER DE LANGOSTINO
MINI-BROCHETA YAKITORI
KRUSTYCROC DE BOLETUS Y TRUFA

Primer plato

VICHYSSEOISE TRADICIONAL CON CRISTAL
DE JAMÓN Y CROUTONS

Sorbete

SORBETE DE MANGO AL CAVA

Principal (a elegir)

CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO CON
ATADILLO DE ESPÁRRAGOS Y MILHOJAS DE
PATATA GRATINADA

SALMÓN HORNEADO CON SALSA DE
ENELDO CON ATADILLO DE ESPÁRRAGOS Y
MILHOJAS DE PATATA GRATINADA

Postre

TENTACIÓN DE PISTACHO

Christmas
is CRISTAL PARK
Magic

NEW YEAR'S EVE MENU

Welcome cocktail

Starters

CHEESE BOARD
IBERIAN HAM TASTING
COOKED PRAWNS
PRAWN TWISTER
YAKITORI MINI-BROCHETTE
BOLETUS AND TRUFFLE KRUSTYCROC

First course

TRADITIONAL VICHYSOISE WITH HAM
CRYSTALS AND CROUTONS

Sorbet

MANGO SORBET WITH CAVA

Main course (to choose)

VEAL CHEEK IN ITS OWN JUICES WITH
ASPARAGUS BUNDLE AND POTATO
MILLEFEUILLE AU GRATIN

BAKED SALMON WITH DILL SAUCE,
ASPARAGUS BUNDLE AND POTATO
MILLEFEUILLE AU GRATIN

Dessert

PISTACHIO TEMPTATION