



SHERATON

Fuerteventura Beach
Golf & Spa Resort

Where the World
Comes Together



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

31 DICIEMBRE 2019

Menú de Gala

Los Arcos Buffet

31 DICIEMBRE 2019

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Buñuelos de bacalao de terranova en su punto de sal.
Sobrasada mallorquina con huevito frito y pimenta de jamaica.

SELECCIÓN DE QUESOS CANARIOS, NACIONALES E INTERNACIONALES

Rueda de parmesano D.O, Azul flor de naranja D.O.
Pecorino de rocca con higos, Torta del casar.
Roncal, majorero curado, torta de la serena.
Queso raclette fundido con tostadas saladas.

JAMONES Y CHARCUTERÍA ESPAÑOLES

Jamón ibérico al corte con catalana y pan de aceituna.
Salchichón de ciervo.
Chorizo de jabalí.
Lomo ibérico de bellota.
Chorizo y salchichón de bellota.
Morcón ibérico.

ENSALADAS COMPUESTAS

Langosta en salpicón con su coral, piña tropical y cebolleta francesa.
Terrina de pulpo asado con mojo suave y vieira glaseada al pernod.
Mini ensaladilla rusa de Gamba Al ajillo.
Salmon ahumado de Uga con espárragos blancos y muselina de hierbas.
Langostinos limpios con mahonesa al toque de wasabi y rucula orgánica.

ESPEJOS Y SALAZONES

Atún rojo de almadraba Balfego en Tartar al momento
Bogavante del cantábrico trufado.
Salmon poche Jacobo VI con huevas de pescado y mahonesa de marisco.
Degustación de caviares variados.
Barón de corzo joven con Cumberland, frambuesas y grosellas del bosque.
Silla de ternera blanca rellena de espinacas y huevo beterrado.



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

31 DICIEMBRE 2019

RINCÓN DE MARISCOS

Ostras francesas, cigalas, langostinos, gamba blanca.

Buey de Mar, cangrejo de río, Bogavante.

Percebes, Almejas, Bígáros y mejillones.

RINCÓN MEDITERRÁNEO

Estación italiana con pasta fresca, raviolis caseros de marisco, salsas de setas frescas, salsa de trufas de invierno.

ENSALADAS FRESCAS DE FIN DE AÑO CON CRUDITÉS

Encurtidos variados.

Salsas y aderezos.

Anchoas en aceite.

Boquerón en vinagre.

Gilda con anchoas.

Aceitunas con hierbas frescas.

RINCÓN ASIÁTICO

Sushi y sashimi variados con soja y wasabi.

Makis, niguiris, california rolls, temakis.

Sushi vegetarianos.

TRINCHE

Cordero lechal de Segovia asado tradicional.

Solomillo de ternera con patatas a lo pobre y pimientos del pico estofados.

Lubina gigante al horno con setas y patatitas al eneldo.

SOPAS CALIENTES

Caldo de pularda especial de fin de año.

Sopa bullabesa con su guarnición de pan de ajo a la mantequilla fresca.



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

31 DICIEMBRE 2019

COCINA CALIENTE

Wok de verduras al curry suave y con arroz salvaje canadiense.

Rape con gambas y salsa suprema.

Langostinos al ajillo con chiles frescos y brandy de jerez.

Foie gras con pan de pueblo, maíz tostado y salteado de allium cepa.

Pollo Kiev con sus guarniciones inglesas.

Atadillo de Espárragos frescos con Bacon.

Papas risoladas con mantequilla noisette.

Chalotas confitadas con miel de palma.

Papas confit con setas.

Boletos edulis frescos con jamón ibérico.

Judía verdes rehogadas naturales con pimienta de Sichuan.

A LA PLANCHA

Filetes de Lenguado, supremas de mero fresco, langostinos, gambas.

Medallón de Rape fresco.

Filetes de rodaballo.

Lomo de ternera 5 costillas, solomillo de ternera, chuletillas de cordero lechal.

Presa de cerdo iberico, pechuga de pollo de corral.

SELECCIÓN DE PAN

PAN DE CORTE

Panes artesanos de masa madre.

Pan de millo, chapata, pipas de girasol, aceitunas.

Nueces, matalahúva.

Integral, 4 semillas, espelta.

Miniaturas de pan artesano.



Menú de Gala

Los Arcos Buffet

31 DICIEMBRE 2019

DULCERÍA

Bombones especiales de fin de año.

Merengue italiano con grosellas.

Espuma de Chocolate negro y café.

Crema de champagne y menta.

Semifrío de chocolate y queso crema.

Selva negra con cerezas acidas.

Delicia de dulce de leche.

Ambrosias de turrón de jijona.

Tartita de fresas frescas.

Hojaldritos caramelizados.

Pastel de músico.

Mousses variadas: limón, menta fresca, chocolate blanco.

Fuente de chocolate blanco y negro (Brocheta de Fruta, Fresas y Nubes).

Turrones, Mazapanes, Polvorones.

RINCÓN INFANTIL

Ensalada mixta, Pasta, Nuggets de pollo caseros, Escalope A La Milanese,

Mini Hamburguesas, Patatas Fritas.

Natillas y flan al caramelo.

Nubes y chuches surtidas.

BODEGA

Agua, Refrescos, y Cerveza Nacional.

Vinos Blancos: Marqués de Riscal D.O. Rueda / Bermejo D.O. Lanzarote.

Vinos Tintos: Cincuenta D.O.Rioja / Celeste Roble D.O.Ribera Del Duero.

Cava Freixenet Brut Barroco.

PRECIOS / SUPLEMENTOS

Para los Clientes en Régimen de Habitación y Desayuno, Sólo Alojamiento o Personas No Alojadas en el Hotel.

190€ por persona (IGIC no incluido)

