



# Galas de Navidad

Christmas Galas ~ Weihnachten Galas



# Gala de Navidad

## Cremas y Sopas

Crema de Ternera y Boletus  
Sopa de Calabaza, Bacalao y Gambas.

## Embutidos, Quesos y Complementos

Queso Pimentón Tenerife, Queso Gofio Tenerife, Queso Azul Dinamarca, Parmesano Regiano Italia, Manchego, Gouda semicurado Holanda. Lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico.  
Pasas, almendras, nueces, higos secos, dátiles, orejones.  
Mermeladas de fresa y melocotón, membrillo, guayaba, grisinni, galletas cracker, tostadas.

## Guarniciones y Salsas frías

**Crudites:** Ice berg, hoja roble, lollo rosso, canónigos, rúcula, cebolla roja, pimiento, rojo, pimiento verde, zanahoria, tallo espárragos.

**Salsas:** Tártara, Coral, Mayonesa, Mostaza, Alioli, Ketchup, Vinagreta, Mojo Rojo, Mojo Verde.

**Encurtidos:** Pepinillos, cebolletas, banderillas, aceitunas.

## Platos Fríos

Paté de Pimienta  
Pastel de verdura  
Terrina de Pavo y Trufa  
Galantinas de Ave.

Ensalada de Salmón Ahumado, Naranja, Wasabi, Nueces y Semillas.  
Ensalada de Pollo Marinado, Pasas, Miel, Curry y Manzana caramelizada.  
Ensalada de Pulpo, Sepia, Papa Bonita, Cebollino y Puerro crujiente.  
Langostinos cocidos.

## Guarniciones y Entrantes Calientes

Papas Panaderas  
Papas Gratén  
Papas Navideñas  
Papa Bonita Arrugada  
Zanahorias a la Miel y Romero  
Pimientos asados con sal ahumada  
Brócoli al Parmesano  
Tallarines con Frutos del mar, Langostinos, Pulpo, Sepia y Mejillón

## *Pescados*

Lomo de Bacalao en Salsa de Langosta y Virutas de Ibérico  
Merluza al horno aromatizado con Albariño y Piquillos ahumados perfumados con Aceite de Oro.

## *Carnes*

Cordero asado con Romero y Miel  
Confit de Pato en Salsa Naranja y Caramelo de Leche

## *Show Cooking*

Trinche Cherne al horno con Salsa Romesco, Papas Panaderas y verduras glaseadas.  
Solomillo de Cerdo parrilla con Salsa Perigordine (trufa), Papas Navideñas,  
Pimientos de Piquillo ahumado con aceite de romero.

## *Postres*

Surtido Postres Navideños, Dulces típicos Navidad, Helados

## *Panadería*

Pan blanco, Pan integral y Pan de Semillas  
Grisinni, Crackers y tostadas.  
Aceites, Vinagres, Especias, Sales y Mantequillas

---

## *Bodega*

---

Agua, Vino blanco Monólogo (Verdejo D.O. Rueda),  
Vino tinto Valdubon Roble (D. O. Ribera del Duero)



# Christmas Gala

## Creams & Soups

Beef and Boletus Cream  
Pumpkin soup with Cod and Prawns

## Cold Meats, Cheeses & Accompaniments

Tenerife Paprika cheese, Tenerife Gofio cheese, Danish Blue cheese, Parmigiano Reggiano, Manchego cheese, Dutch semi-cured Gouda cheese.  
Iberian loin, Iberian sausage, Iberian chorizo.  
Raisins, almonds, walnuts, dried figs, dates, dried apricots.  
Strawberry jam, peach jam, quince preserve, guava preserve

## Garnishes & Cold Sauces

**Crudites:** Iceberg, oak leaf, lollo rosso, rocket and lambs lettuce, red onion, red peppers, green peppers, carrots, asparagus stems.  
**Sauces:** Tartar, coral, mayonnaise, mustard, aioli and ketchup sauces, vinaigrette, red mojo (red pepper) and green mojo (coriander).  
**Pickles:** Gherkins, spring onions, cocktail stick appetizers, green and black olives.

## Cold Buffet

Pepper pate  
Vegetable pie  
Turkey and truffle terrine  
Poultry galantines  
Salad with smoked salmon, orange, wasabi, walnuts and seeds  
Salad of marinated chicken, raisins, honey, curry and caramelized apple  
Octopus salad, Canary "bonito" potatoes, chives and crispy leek  
Boiled king prawns

## Garnishes & Entrees

Potato Boulangeres  
Potatoes au gratin  
Christmas potatoes  
Canary wrinkled potatoes  
Carrots in honey and rosemary  
Roasted peppers with smoked salt  
Broccoli with Parmesan  
Fruti di mare tagliatelle with seafood, prawns, octopus, cuttlefish and mussels

## Fishes

Cod loin with lobster sauce and Iberian shavings  
Baked hake with Albariño and smoked piquillo aroma scented with golden oil

## Meats

Roast lamb with rosemary and honey  
Duck confit in orange sauce and milk caramel

## Show Cooking

Carved baked seabass, romesco sauce, potatoes boulangere, glazed vegetables  
Grilled pork tenderloin with perigordine sauce, Christmas potatoes and  
smoked piquillo peppers with paprika, garlic and oil.

## Desserts

Assorted Christmas desserts, typical Christmas sweets, Ice-cream selection

## Bakery

White, whole grain and sliced bread  
Grisinni, Crackers y toasts.  
Oils, vinegars, spices, salt and butters

---

## Drinks

---

Water, White wine Monólogo (Verdejo D.O. Rueda),  
Red wine Valdubon Roble (D. O. Ribera del Duero)



# Weihnachten Gala

## Suppen und Cremesuppen

Rindfleischcremesuppe mit Steinpilzen  
Kürbissuppe, Kabeljausuppe und Garnelensuppe

## Wurst, Käse und mehr

Paprika Käse aus Tenerife, Gofio Käse aus Tenerife, Blauer Käse aus Dänemark,  
Parmesan Käse Regiano, Manchego Käse, Goudakäse.  
Schweinelende vom iberischen Schwein, iberische Wurst, iberischer Chorizo.  
Rosinen, Mandeln, Nüsse, getrocknete Feigen, Datteln, getrocknete Aprikosen.  
Erdbeermarmelade, Pfirsichmarmelade, Quittenmarmelade, Guaven Aufstrich.

## Beilage und kalte Saucen

**Salatplatte:** Icebergsalat, Eichblattsalat, Lollo rosso Salat, Feldsalat, Rucola,  
rote Zwiebeln, rote und grüne Paprika, Karotten, Spargel  
**Soßen:** Tartar Soße, Korallen Soße, Mayonnaise, Senf, Aioli, Ketchup, Vinaigrette,  
Mojo rojo und Mojo verde  
**Eingemachte:** Gürkchen, Schnittlauch, Spießchen, grüne und schwarze Oliven

## Kalte Speisen

Paté de Pimienta  
Pastel de verdura  
Terrina de Pavo y Trufa  
Galantinas de Ave.  
Ensalada de Salmón Ahumado, Naranja, Wasabi, Nueces y Semillas.  
Ensalada de Pollo Marinado, Pasas, Miel, Curry y Manzana caramelizada.  
Ensalada de Pulpo, Sepia, Papa Bonita, Cebollino y Puerro crujiente.  
Langostinos cocidos.

## Vorspeisen

Backkartoffeln  
Überbackene Kartoffeln  
Weihnachtskartoffeln  
Papas bonitas  
Karotten mit Honig und Rosmarin  
Geröstete Paprika mit Salz  
Brokkoli mit Parmesan  
Nudeln mit Meeresfrüchten, Garnelen, Tintenfisch, Sepia und Miesmuscheln

## Fisch

Kabeljau in Hummersoße gespickt mit iberischem Schwein  
Gebackener Seehecht mit Weißwein (Albariño) aromatisiert und geräucherte Paprika in Öl

## Fleisch

Gebratenes Lamm mit Rosmarin und Honig  
Karamellisiertes Entenconfit mit Orangensoße

## Show Cooking

Gebackener Cherne, Romesco Soße, Backkartoffeln, glasiertes Gemüse  
Gegrilltes Schweinefilet mit Perigordinsauce, Trüffel, Weihnachtskartoffeln,  
geräucherte Paprika in Rosmarinöl.

## Nachtisch

Diverse weihnachtliche Nachtische, typisches Weihnachtsgebäck, kleine Auswahl an Eis

## Bäckerei

Grisinnigelee, Cracker-Kekse, Toastbrot  
Weissbrote, Vollkornbrote, Keimbrot,  
Öle Essige, Gewürze; Salze und verschieden Buttersorten

---

## Getränke

---

Wasser, Weisswein Monólogo (Verdejo D.O. Rueda),  
Rotwein Valdubon Roble (D. O. Ribera del Duero)



# Gala de Fin de Año

## Cremas y Sopas

Crema de Bogavante y Coral  
Sopa de Bacalao al Azafrán, Langostinos y Berberechos.

## Embutidos, Quesos y Complementos

Queso Ahumado Tenerife, queso curado Valsequillo, queso de Mango,  
Queso Curado Flor de Guadamur España, Queso Maasdam Holanda.  
Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, Jamón Bodega  
Pasas, Almendras, Nueces, Higos secos, Dátiles, orejones.  
Mermeladas de fresa y melocotón, membrillo, guayaba.

## Guarniciones y Salsas frías

**Crudites:** Ice berg, hoja roble, lollo rosso, canónigos, cebolla roja, pimiento rojo,  
pepino con eneldo, tomate con orégano, palmitos, zanahoria, apio.

**Salsas:** Tártara, Guacamole, Mayonesa, Mostaza, Alioli, Ketchup,  
Vinagreta Mexicana, Mojo Rojo, Mojo Verde.

**Encurtidos:** Pepinillos, cebolletas, banderillas, aceitunas.

## Platos Fríos

Salmón Ahumado  
Pastel de Pescado  
Terrina de Pollo y Frutos Secos  
Pudin de Verduras  
Caviar Rojo, Caviar Negro  
Ensalada de Perdiz Escabechada, Pollo de Corral y Vinagreta de Frambuesa  
Ensalada de Ahumados, Gulas, Virutas de Ibéricos y Vinagreta de Coral  
Langostinos cocidos

## Guarniciones y Entrantes Calientes

Papas Asadas con Aceite de Palmera  
Papas Bonitas Estilo Canario  
Papas Especiadas con Queso Ahumado  
Espárragos Trigueros con Ajillo de Piquillos  
Verduras de la Huerta con Glaseado de Higos y Almendras  
Brócoli y Coliflor Gratinada con Alioli de Pimienta Palmera  
Macarrones con Ajo y Lardones de Solomillo Blanco y Negro  
Arroz Basmati con Pasas



## Pescados

Filete de Perca al Horno con Parmetier y Boletus Salteados con Piñones  
Bacalao Selecto, Salsa Blanca, Crujiente de Pistacho y Polvo Negro de Aceituna.

## Carnes

Pavo relleno Asado en su jugo  
Bombón de Solomillo de Cerdo con Salsa de Mango y Caramelo de Frutos Rojos

## Show Cooking

Trinche Salmón al Horno, Salsa de Mostaza Dijon, Papas Risoladas, Verduras al Grill  
Solomillo de Ternera Parrilla con Salsa de Hongos Silvestres, Papas a la Crema, Polvo de Jamón

## Postres

Fruta Escarchada, Selección de Helados, Delicias Navideñas, Surtido Noche Vieja.

## Panadería

Pan blanco, Pan integral y Pan de Semillas.  
Aceites, Vinagres, Especies, Sales y Mantequillas.

---

## Bodega

---

Agua, Vino blanco Fray Germán (Verdejo D.O. Rueda),  
Vino tinto Orube Crianza (D. O. Rioja)



---

## Cotillón

---



Cava Brut Barroco, Cotillón, Caldo de madrugada, Dulces  
Show Especial y Música hasta las 03.00 h  
Para 2 personas

# New Years Eve Gala

## *Creams & soups*

Lobster and coral cream

Cod, saffron, prawn and cockle soup

## *Cold Meats, Cheeses & Accompiaments*

Tenerife smoked cheese, Valsequillo Cured cheese, Mango cheese,

Flor de Guadamur Cured cheese, Dutch Maasdam Cheese.

Iberian loin, Iberian sausage, Iberian chorizo.

Raisins, almonds, walnuts, dried figs, dates, dried apricots.

Wild fruit jam, peach jam, quince preserve, guava preserve.

## *Garnishes & Cold Sauces*

**Crudites:** Iceberg, oak leaf, lollo rosso, rocket and lambs lettuce, red onion, red peppers, green peppers, carrots, asparagus stems.

**Sauces:** Tartar, coral, mayonnaise, mustard, aioli and ketchup sauces, vinaigrette, red mojo (red pepper) and green mojo (coriander).

**Pickles:** Gherkins, spring onions, cocktail stick appetizers, green and black olives.

## *Cold Buffet*

Smoked salmon

Fish pie

Chicken terrine and nuts

Vegetable pudding

Red caviar, black caviar

Pickled partridge salad, free-range chicken and raspberry vinaigrette

Smoked food salad, surimi, Iberico shavings and coral vinaigrette

Boiled king prawns

## *Garnishes & Entrees*

Roast potatoes with palm tree oil

Canary wrinkled potatoes

Spicy potatoes with smoked cheese

Asparagus tips with garlic piquillo

Garden vegetables with glazed figs and almonds

Broccoli and cauliflower au gratin with palm pepper aioli

Macaroni with garlic and black and white sirloin lardons

Basmati rice with raisins

## Fishes

Baked perch fillet with parmetier and boletus sautéed with pine nuts.  
Select cod, white sauce, and crunchy pistachio and black olive powder

## Meats

Stuffed turkey roasted in its juice  
Pork tenderloin with mango sauce and red fruit caramel

## Show Cooking

Carved baked salmon, Dijon mustard sauce, rissole potatoes, grilled vegetables  
Grilled beef tenderloin with wild mushroom sauce, creamed potatoes, ham powder.

## Desserts

Frosted fruit. Selection of ice creams.  
Christmas delights, (shortbread, nougat, chocolates).

## Bakery

White, whole grain and sliced bread, Grisinni, Crackers y toasts.  
Oils, vinegars, spices, salt and butters

---

## Drinks

---

Water, FRAY GERMÁN White Wine (Verdejo D.O. Rueda)  
ORUBE Red Wine (D.O. Rioja)



---

## New Year's Party

---



Cava BRUT BARROCO, goody bag, dawn broth, sweets  
Music until 03.00 AM  
Table for 2 people

# Silvester Gala

## Suppen und Suppencremen

Hummer- und Korallencreme  
Kabeljausuppe, Safransuppe, Garnelensuppe und Herzmuschelsuppe

## Wurst, Käse und mehr

Geräucherter Käse aus Tenerife, Valsequillo Käse, Mango Käse, Flor de Guadamur Käse aus Spanien, Maasdam Käse aus Holland. Schweinelende vom iberischen Schwein, Iberische Wurst, Iberischer Chorizo und Bodega Schinken  
Rosinen, Mandeln, Nüsse, getrocknete Feigen, Datteln, getrocknete Aprikosen  
Waldfruchtmarmelade, Pfirsichmarmelade, Quittenmarmelade, Guaven Aufstrich

## Beilage und kalte Saucen

**Salatplatte:** Icebergsalat, Eichblattsalat, Lollo rosso Salat, Feldsalat, Rucola, rote Zwiebeln, rote und grüne Paprika, Karotten, Spargel  
**Soßen:** Tartar Soße, Korallen Soße, Mayonnaise, Senf, Aioli, Ketchup, Vinaigrette, Mojo rojo und Mojo verde  
**Eingemachte:** Gürkchen, Schnittlauch, Spießchen, grüne und schwarze Oliven

## Kalte Speisen

Salmón Ahumado  
Pastel de Pescado  
Terrina de Pollo y Frutos Secos  
Pudin de Verduras  
Caviar Rojo, Caviar Negro  
Ensalada de Perdiz Escabechada, Pollo de Corral y Vinagreta de Frambuesa  
Ensalada de Ahumados, Gulas, Virutas de Ibéricos y Vinagreta de Coral  
Langostinos cocidos

## Vorspeisen

Geröstete Kartoffeln mit Palmöl  
Papas bonitas nach kanarischer Art  
Gewürzte Kartoffeln mit geräuchertem Käse  
Wilder Spargel mit Knoblauch  
Gemüse aus dem Garten mit Feigen Glasur und Mandeln  
Gratinierter Brokkoli und Blumenkohl dazu Aioli mit palmerischen Pfeffer  
Knoblauch Nuddeln mit schwarzen und weißen Lendenbraten  
Basmati Reis mit Rosinen

## Fisch

Gebackenes Barschfilet mit Parmentier und Steinpilzen mit Pinienkernen  
Kabeljau, weiße Soße, knusprige Pistazien und schwarze Oliven

## Fleisch

Gefüllter Truthahn gebraten in seinem Saft  
Schweinefilet mit Mango Soße und Karamell aus roten Früchten

## Show Cooking

Gebackener Lachs mit Dijon-Senf-Soße, papas risoladas und Gemüse vom Grill  
Gegrilltes Lendensteak mit Wildpilzsoße, Kartoffeln mit Sahne und Schinken

## Nachtisch

Kandierte Früchte, Eis Auswahl, Weihnachtsgebäck, Verschiede Neujahrs Desserts

## Bäckerei

Grisinnigelee, Cracker-Kekse, Toastbrot  
Weissbrote, Vollkornbrote, Keimbrot,  
Öle Essige, Gewürze; Salze und verschieden Buttersorten

---

## Getränke

---

Wasser, Weißwein FRAY GERMÁN (Verdejo D.O Rueda)  
Rotwein ORUBE (D.O Rioja)



---

## Kotillon

---



Sekt BRUT BARROCO für 2 Personen  
Kotillon, Mitternachtsbrühe, Süße Stückchen  
Tisch für 2 Personen  
Musik bis 03.00h



weare  
LA PAZ \*\*\*\*