

# Grand Christmas

## CENA BUFFET

DOMINGO 24 DE DICIEMBRE

### ESTACIÓN DE ENSALADAS

**HOJAS** variedad de lechugas, espinaca baby, berros, arúgula

**FRUTOS Y VEGETALES** espárragos, tomate cherry, pepino, cebolla morada, maíz amarillo, aguacate, betabel, fresa, higos, berries, durazno a la parrilla, ciruela, uvas, corazón de alcachofa

**PROTEÍNAS** pollo a la parrilla, camarón al jerk, tocino horneado, salmón, lentejas, garbanzo, frijol rojo, tofu

**QUESOS** mozzarella fresca, queso feta, queso parmesano, gorgonzola, panela, cheddar, manchego vegano

**ALIÑOS** vinagre balsámico, aceite de oliva, cítricos con miel, mostaza dulce, Jamaica con menta, tamarindo y jengibre, italiana. Aderezo Ranch, mil islas, blue cheese, Cesar, mayo chipotle, Cesar vegana

### BRUSCHETTAS

**BRUSCHETTA DEL BOSQUE** pan campesino con frutos secos, queso brie, compota de frutos rojos, fresas maceradas con menta

**BRUSCHETTA CAPRESSE** pan sour Dough, pesto de albahaca, tomates cherry confitados, queso burrata

**BRUSCHETTA DE HONGOS** pan campesino, dip de queso feta, hongos glaseados con soya y chile

### ENSALADAS COMPUESTAS

**ENSALADA NAVIDEÑA** ensalada de hojas, higos caramelizados, manzana verde, mora azul, queso de gorgonzola, avellana caramelizada, vinagreta de frambuesa

**ENSALADA WALDORF** manzana, zanahoria, apio, uva, crema, miel

**ENSALADA DE CÍTRICOS Y AGUACATE** toronja, naranja, albahaca, granada, eneldo

### ANTIPASTOS

**BETABEL BABY AL RESCOLD** mousse de queso de cabra y menta, miel con cítricos, nuez garrapiñada

**CALABAZA DE OTOÑO** calabaza de castilla rostizada, arúgula, xoconostle caramelizado y queso bola, pepitas picantes

**TABLA DEL HUERTO** vegetales a la parrilla, salsa romesco, chimichurri

**DIPS & PITA** hummus de garbanzo, baba ganush, pan pita

**TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** sopressata, lomo embuchado, pastrami, calabresse, jamón serrano, brie, manchego curado, emmental, cabra

**CHUTNEYS & ENCURTIDOS** chutney de tomate, chutney de cebolla, aceitunas, alcaparrones, vegetales encurtidos

### ESTACIÓN DE FONDUE

salsa de quesos maduros, salsa de quesos jóvenes, pinchos de salmón, pinchos de rib eye, pinchos de camarón, pinchos de vegetales, grissinis, crostinis de pan brioche con ajo y hierbas, pan rústico

### ESTACIÓN DE CARPACCIO

**CARPACCIO DE RES A LA MINUTA** lascas de grana paddano, arugula, aceite de oliva, reducción de vinagre balsámico, aceite de trufa, duxeles de trufa, pan brioche con ajo, ajo confitado

**ESTACIÓN ASIÁTICA** edamames con sal o salsa ponzu picante, nigiri de salmón o atún, giosas de camarón, bao de cerdo agridulce

### SOPAS

**CREMA DE CALABAZA MANTEQUILLA** crema de calabaza mantequilla, pepitas garrapiñadas, crostinis de brioche y salvia

### CARVING

Tradicional pavo relleno (balotín de pavo relleno), pollo de leche rostizados, filete Wellington, porchetta de cerdo al horno, camarón zarandeado en adobo estilo Tepic

### BARRA CALIENTE

**SUQUET DE BACALAO** bacalao, suquet, papa, majado de almendra

**PAPA AL HORNO** papa al horno, crema de pimientos asados y tocino, queso cheddar, cebollín

**MOUSSELINE DE CAMOTE** muselina de camote, ralladura de naranja, chips de malanga

**HONGOS ROSTIZADOS** portobello, champiñón, setas, glase de soya y tamarindo

**CANELONNI RELLENOS DE RATATOUILLE** caneltonni, ratatouille, queso emmental, salsa de tomate, albahaca fresca

**DAUPHINOISE DE VEGETALES** vegetales, pesto de albahaca, queso crema vegano, piñones

### POSTRES

SELECCIÓN DE MACARRONES café, chocolate, frambuesa  
Figuras mazapán  
ESTACIÓN HELADOS fresa, chocolate, vainilla, limón  
Fondant chocolate caliente  
Strudel de manzana  
Toppings y salsas  
Tronco de navidad glaseados chocolate  
Troco de praliné pistacho glaseados  
crumble de manzana y queso  
Fruit cake  
Tarta de nuez y canela  
Brownie chocolate y arándanos  
Panettonne  
Creroso chocolate blanco y frutos rojos

GRAND | HYATT

PLAYA DEL CARMEN  
RESORT