

Brunch de gala, 25 de diciembre 2026

Servido desde las 13:00 hasta las 15:00 hrs.

BEBIDAS DE BIENVENIDA

Mimosa de fresas | Smoothie de mango

BUFFET DE ENTRANTES

MESA MEDITERRÁNEA

Hummus clásico y de remolacha | Tabulé fresco de hierbas | Ensalada de quinoa y menta
Tablas de quesos mediterráneos con nueces y uvas | Guacamole con picos de gallo | Poke bowl de salmón y mango
Crema de calabaza y manzana | Selección de hojaldres salados | Crudité de verduras | Arroz Basmati aromatizado

PLATO PRINCIPAL, SERVIDOS EN MESA

Lomo de salmón a baja temperatura, servido sobre una crema de coliflor tostada
y acompañado de patatas parisinas al vapor

o

Roast beef braseado con una demi-glace ligera, servido con un parmentier trufrado (Halal)

o

Solomillo de pavo con salsa cremosa de manzana y frutos secos, servido con verduras de temporada glaseadas

o

Lasaña de verduras asadas con crema de Grana Padano (vegetariano)

-

Servido con una selección de panes Gourmet y vino tinto Tempranillo
o blanco Verdejo, cerveza, agua mineral, refresco o zumo de frutas

OPCIÓN INFANTIL

Mini hamburguesa de pollo crujiente servida con patatas fritas

o

Pasta cremosa suave

SELECCIÓN DE POSTRES INTERNACIONALES EN BUFFET

Tarta de queso | Tiramisú | Brownie tibio | Fruta de temporada | Tarta de zanahoria Americana

PRECIO

Adultos

Niños hasta 10 años inclusive

69,00€

29,00€

Las reservas confirmadas antes del 11 de Diciembre recibirán un 10% de descuento
SE REQUIERE CONFIRMACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL PLATO PRINCIPAL EN EL MOMENTO DE LA RESERVA
Para reservas contactar con plus@crownresorts.com +34 952 93 36 74