



VIK suite hotel **RISCO DEL GATO**



VIK hotels group



MENÚ DE NAVIDAD
WEIHNACHTS-MENÜ
CHRISTMAS MENU

25 de diciembre 2017 / 25. Dezember 2017 / 2017 December 25th

HORS D'OEUVRE

Rosa de salmón marinado y atún sobre guacamole de frutas de la pasión y mango
Rose vom marinierten Lachs und Thunfisch auf Passionsfrucht Guacamole und Mango
Marinated Star of salmon and tuna on passion fruit guacamole and mango

POTAGE

Esencia de ave con praliné de pularda y trufas
Geflügelessenz mit Hühnchen-Praline und Trüffeln
Essence of poultry with praline of Poulard and truffles

ENTRÉE CHAUDE

Vieira gratinada con sabayón de ostras y cremita de algas marinas
Gratinierte Jakobsmuschel mit Austern-Sabayon und Algencreme
Scallop au gratin with oyster sabayon and seaweed cream

SORBET

Sorbete de frambuesa con gelatina de cítricos y cava
Himbeer-Zitrusgelee-Sorbet mit Sekt
Sorbet of Raspberry with citrus gelatin and champagne

PIÈCE DE RESISTANCE

Librillo de entrecot de buey relleno de espárragos y foie gras de oca con caramelo de granadas
Millefeuilles vom Ochse Entrecote gefüllt mit Spargel und Gänseleber mit Granatapfel-Karamell
Thousand sheets of ox steak stuffed with asparagus and goose foie gras with pomegranate caramel

DÉLICE DU PATISSIER

Delicias de chocolate rellena de crema de lichis, flor de azahar y almendras
Schokopraline gefüllt mit Litschi-Creme, Orangenblüten und Mandeln
Chocolate praline filled with lychee cream, orange blossom and almonds

VARIATION DES FROMAGES

Buffet: Fruta fresca, selección de queso y surtidos ibéricos y postres de alta calidad
Vom Büffet: Frische Früchte, Auswahl an Käse und verschiedene iberische und Desserts von hoher Qualität
From Buffet: Fresh fruits, selection of cheese and assorted Iberian and desserts of high quality

MENU DE FIN DE AÑO
SYLVESTER-DINNER
NEW YEAR'S EVE DINNER

31 de diciembre 2017/ 31. Dezember 2017 / 2017 December 31st

HORS D'OEUVRE

Sushi navideño de salmón con aguacate, gambas, gelatina de wasabi y soja
Weihnachtssalmon Sushi mit Avocado, Garnelen, Wasabi-Gelatine und Soja
Christmas salmon sushi with avocado, prawns, wasabigelatine and soy

POTAGE

Crema de langosta con tempura de apio y tostada de caviar
Hummer Creme mit Sellerie Tempura und Kaviar Toast
Lobstercream with celery tempura and caviar toast

ENTRÉE CHAUDE

Ensalada de Cigala con vinagreta de pistachos, grosellas y piña
Kaisergranatsalat mit Pistazien-Johannisbeeren-Ananas-Vinaigrette
Lobster salad with vinaigrette of pistachio, currant and pineapple

SORBET

Sorbete mandarina, crema de la pasión y grosellas con cava
Mandarine-Passionscreme-Johannisbeeren-Sorbet mit Cava
Sorbet of Tangerine, passion cream and currants with champagne

PIÈCE DE RESISTANCE

Solomillo cebón con escamas de mojo y graten de papas con mini verduras con reducción de
Pedro Ximenes
Jährling filet mit Mojosauce und Kartoffeln graten mit Mini-Gemüse und Wein-Reduktion von
Pedro Ximenes
Yearling beef fillet with mojo sauce and potatoes grated with mini vegetables and wine reduction
by Pedro Ximenes

DÉLICE DU PATISSIER

Sufle de limón flambeado con ron añejo sobre frutas exóticas
Zitronen-Souffle flambiert mit Rum über exotischen Früchten
Lemon souffle flambéed with rum over exotic fruits

VARIATION DES FROMAGES

Buffet: Fruta fresca, selección de queso y surtidos ibéricos y postres de alta calidad
Vom Büffet: Frische Früchte, Auswahl an Käse und verschiedene iberische und Desserts von hoher
Qualität

From Buffet: Fresh fruits, selection of cheese and assorted Iberian and desserts of high quality