



Feliz Navidad

Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

Sopa o Crema

Crema de boletus y patatas de la isla con picatoste de ajo tierno 🍷

Plancha

Chuletas de cordero, pechuga de pollo de corral

Salsa de grosella y vino dulce

Cebolla de Lanzarote caramelizada y asada con romero 🍷

Pescado de la isla, lenguado

Mojo verde de cilantro y aguacate

Espárragos verdes con alioli gratinado 🍷

Show Cooking

Wok de arroz basmati con verduras al curry rojo y proteína vegetal 🍷

Polenta de carne mechada de ternera con brotes de cilantro

Trinche

Pavo Navideño asado en su salsa con castañas y nueces

Arroz

Paella con bogavante y marisco

Rincón de pasta y arroz

Pasta y arroz blanco 🍷

Caliente 1

Crepes de queso ahumado y setas silvestres gratinadas 🍷

Mini Patatas asadas con margarina de romero y tomillo 🍷

Pasta salteada con brócoli, tomate cherry y verduras de la huerta 🍷

Berenjena frita con sirope de palma y cacahuetes salados 🍷

Caliente 2

Solomillo cerdo con salsa de uva Moscatel

Meloso de ternera con salsa de trufa negra

Caldereta de langosta con cangrejo y marisco

Hamburguesas de aguacate con salsa brava picante 🍷

Caliente 3

Mini hojaldre de espinaca 🍷

Mix de Pimiento asado y pimiento de Padrón 🍷

Variado de tubérculo asado 🍷

Papas fritas 🍷

Espejos

Mini vout-au-vent rellenos de hummus con brote de remolacha 🍷

Salpicón de pulpo y pescado canario con su vinagreta

Roast beef con salsa tártara, pepinillos y cebolla roja encurtida

Rollito de col relleno de verduras y espinacas con salsa tzatziki 🍷

Ensalada compuesta

Remolacha cocida, cebolla, queso rulo y rúcula 🍷

Ensalada verde con trigo sarraceno en una salsa de jarabe de agave y mostaza 🍷

Ensalada con aguacate, frijoles adzuki, arroz negro y aderezo de chimichurri 🍷

Mistura de tomate cherry con pepino, espuma de queso vegano con cebollino y maíz frito 🍷

Sopa fría

Salmorejo de tomate de la isla con su guarnición 🍷

El Rincón de las crudité

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino (bol grande)

Atún, maíz, brotes de soja, espárragos

blancos, remolacha, garbanzos en vinagreta, aceitunas, pepinillo. 🍷

Salsa rosa, salsa César, alioli, mojo rojo 🍷

El Rincón del Marisco

Cascada de mariscos cocidos

Cangrejo de río al natural

Nécoras y pata de cangrejo

Mejillones, gambas y almejas en vinagreta de yuzu y jengibre

Los Ahumados

Salmón ahumado

Atún ahumado

Caballa ahumada

Pez espada ahumado

Todos servidos con su guarnición

Los Quesos y Embutidos

Jamón ibérico, salchichón ibérico, mortadela, chorizo ibérico

Queso de Mahón curado, queso gorgonzola, queso de cabra semicurado, quesos de la isla 🍷

Rueda de parmesano, nueces, mermeladas, membrillo y miel, palitos 🍷

Rincón de la fruta

Fruta tropical cortada 🍷

Frutos secos 🍷

Cascada de fruta 🍷

Postre

Troncos de Navidad, brownie de chocolate con nueces pecanas y variedad de dulces navideños 🍷

Rincón de la dulce Navidad

Turrones, mazapán, chocolates 🍷

Fuente de chocolate 🍷

Gominolas navideñas 🍷

Adultos: 45€ - Niños: 22,50€
(bebidas no incluidas)

🍷 **Vegano** 🌿 **Vegetariano**

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT



Merry Christmas

AND A HAPPY NEW YEAR!

Soup

Porcini mushroom and local potato soup
with toasted garlic croutons 🍄

Grill

Lamb chops, free-range
chicken breast

Redcurrant and sweet wine sauce

Roasted Lanzarote onion with rosemary
and caramelised 🍷

Local fish - sole

Coriander and avocado green mojo

Green asparagus with gratinated alioli 🌿

Show Cooking

Basmati rice wok with vegetables in red
curry and plant-based protein 🍲

Polenta with shredded beef and
coriander sprouts

Carvin Station

Christmas turkey roasted in its own sauce
with chestnuts and walnuts 🦃

Rice

Paella with lobster and seafood 🍤

Pasta and Rice Corner:

Pasta and white rice 🍝

Hot Dishes 1

Smoked cheese and gratinated wild
mushroom crepes 🍄

Mini roasted potatoes with rosemary
and thyme margarine 🍷

Sautéed pasta with broccoli, cherry
tomatoes, and garden vegetables 🍷

Fried aubergine with palm syrup and
salted peanuts 🍷

Hot Dishes 2

Pork tenderloin with Muscat
grape sauce

Beef stew with black truffle sauce

Lobster stew with crab
and seafood

Avocado burgers with spicy
brava sauce 🍷

Hot Dishes 3

Mini spinach puff pastries 🍷

Mix of roasted peppers and
padrón peppers 🍷

Variety of roasted root vegetables 🍷

French fries 🍷

Mirrors

Mini vol-au-vents filled with hummus and
beetroot sprouts 🍷

Octopus and Canarian fish salad
with vinaigrette

Roast beef with tartar sauce, pickles, and
pickled red onion

Cabbage roll stuffed with vegetables and
spinach with tzatziki sauce 🍷

Composed Salads

Boiled beetroot, onion, goat
cheese log, and rocket 🍷

Green salad with buckwheat in an agave
syrup and mustard dressing 🍷

Salad with avocado, adzuki beans, black
rice, and chimichurri dressing 🍷

Mix of cherry tomatoes with cucumber,
vegan cheese foam, chives,
and fried corn 🍷

Cold Soup

Local tomato salmorejo
with garnish 🍷

Crudité Corner

Lettuce, tomato, carrot, cucumber
(large bowl)

Tuna, corn, bean sprouts, white

asparagus, beetroot, chickpeas in
vinaigrette, olives, pickles 🍷

Rose sauce, Caesar sauce, aioli, red mojo 🌿

Seafood Corner

Seafood cascade

Freshwater crab

Velvet crabs and crab claws

Mussels, prawns, and clams in yuzu
and ginger vinaigrette

Smoked Selection

Smoked salmon

Smoked tuna

Smoked mackerel

Smoked swordfish

All served with their garnish

Cheese and Cold Cuts

Iberian ham, Iberian salchichón,
mortadella, Iberian chorizo

Mahón cured cheese, gorgonzola,
semi-cured goat cheese,
local cheeses 🍷

Parmesan wheel, nuts, jams, quince jelly,
honey, and breadsticks 🍷

Fruit Corner

Cut tropical fruit 🍷

Dried fruits and nuts 🍷

Fruit cascade 🍷

Dessert

Yule logs, chocolate brownie with
pecan nuts, and a variety of
Christmas sweets 🍷

Sweet Christmas Corner

Nougat, marzipan, chocolate 🍷

Chocolate fountain 🍷

Christmas gummies 🍷

Adults: 45€ - Children: 22,50€
(drinks not included)

🍄 Vegan 🌿 Vegetarian

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT

Feliz Año Nuevo

¡CELEBREMOS JUNTOS!

Sopa o Crema

Crema porrusalda de puerro y patata anisada

Plancha

Solomillo de ternera, pechuga de pollo de corral

Salsa de queso de la isla

Pimiento de colores frito

Pescado de la isla, rodaballo

Velute' al jerez

Hinojo asado y gratinado con queso parmesano

Show Cooking

Ravioli de calabaza y naranja con salsa de queso y Amaretti

Tagliatelle con langostinos al ajillo con champiñones y bisque' de marisco

Trinche

Cordero asado en su jugo

Paella

Paella de ibérico y setas silvestres y trigueros

Rincón de pasta y arroz

Pasta y arroz blanco

Caliente 1

Wok de arroz de verdura con proteína vegana crujiente en salsa de chili picante

Patata asada con salsa de boletus

Brócoli

Canelones de carrillera y queso Idiazábal

Caliente 2

Guiso de jabalí al vino tinto

Lomo de bacalao y almejas con salsa de tomate cherry y flores de alcaparra

Pintada asada con ajos tiernos

Tofu asado con verduras en salsa de soja y miel

Caliente 3

Brocheta de gambón con alga

Salteado de punta de espárragos

Panaché de verdura

Papas fritas

Espejos

Sushi variado

Mini wraps de mayonesa vegana y berro

Cogollo con vinagreta de fresa y láminas de parmesano

Huevos rellenos de atún y pimiento con caviar de algas

Ensalada compuesta

Ensalada de papa con salchicha vegana, pimiento y cebolla, y mayo picante

Ensalada vegana "al estilo cesar" con pollo crujiente

Ensalada con feta, Risoni, arroz negro, tomate cherry rojo, pepino y aderezo de limón

Ensalada de pepino, piña fresca vinagre de arroz con sésamo y soja

Sopa fría

Melón y leche de coco

El Rincón de las crudité

Mezcla de lechugas, espinacas, tomate, zanahoria, pepino, atún, maíz, brotes de soja, espárragos blancos, remolacha, col, huevo duro, garbanzos en vinagreta, aceitunas encurtidas

Salsa rosa, salsa César, alioli, mojo rojo

El Rincón del Marisco

Mariscos cocidos

Mariscada

Salpicón de marisco y pulpo al estilo canario

Ceviche de vieira

Los Ahumados

Salmon ahumado

Caballa ahumada

Atún ahumado

Bacalao ahumado

Los Quesos y Embutidos

Jamón ibérico, salchichón ibérico, Spianata romana, mortadela

Rueda de parmesano, queso de cabra curado, queso gorgonzola, quesos de Mahón, queso gruyere, nueces, mermeladas y miel, palitos y membrillo

Rincón de la fruta

Fruta tropical cortada

Frutos secos

Cascada de fruta

Postre

Tarta de chocolate, bizcocho de zanahoria, tiramisú, caramelo salado y chocolate, profiteroles, macarones y surtidos navideños

Rincón de la dulce Navidad

Turrones, mazapán, chocolates

Fuente de chocolate

Gominolas navideñas

Adultos: 47€ - Niños: 23,50€
(bebidas no incluidas)

Vegano Vegetariano

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT



Happy New Year

LET'S CELEBRATE TOGETHER!

Soup or Cream

Basque leek and potato "porrusalda" cream with anise 🌿

Grill

Beef sirloin, free-range chicken breast

Island cheese sauce

Fried mixed peppers 🌿

Fish from the island, Turbot

Sherry velouté

Roasted fennel gratin with

Parmigiano cheese 🌿

Show Cooking

Pumpkin and orange ravioli with cheese and Amaretti sauce 🌿

Tagliatelle with prawns in garlic, mushrooms, and seafood bisque

Carving Station

Roast lamb in its own juices

Paella

Iberian pork paella with wild mushrooms and green asparagus

Pasta and Rice Corner

Pasta and plain white rice 🌿

Hot Dishes 1

Vegetable rice wok with crispy vegan protein in spicy chili sauce 🌿

Baked potato with boletus

mushroom sauce 🌿

Broccoli 🌿

Cannelloni stuffed with beef cheeks and Idiazabal cheese

Hot Dishes 2

Wild boar stew in red wine

Cod loin and clams with cherry tomato sauce and caper flowers

Roast guinea fowl with spring garlic

Roast tofu with vegetables in soy and honey sauce 🌿

Hot Dishes 3

King prawn skewer with seaweed

Sautéed asparagus tips 🌿

Mixed vegetables (panaché) 🌿

Chips 🌿

Mirrors

Assorted sushi

Mini wraps with vegan mayonnaise and watercress 🌿

Baby gem lettuce with strawberry vinaigrette and Parmigiano shavings 🌿

Stuffed eggs with tuna and peppers, topped with seaweed caviar 🌿

Salads

Potato salad with vegan sausage, peppers, onion, and spicy mayo 🌿

Vegan "Caesar-style" salad with crispy chicken 🌿

Salad with feta, risoni, black rice, red cherry tomato, cucumber, and lemon dressing 🌿

Cucumber and fresh pineapple salad with rice vinegar, sesame, and soy 🌿

Cold Soup

Melon and coconut milk 🌿

Crudité Corner

Mixed lettuces, spinach, tomato, carrot, cucumber, tuna, corn, bean sprouts, white asparagus, beetroot, cabbage, hard-boiled egg, chickpeas in vinaigrette, olives, pickles 🌿

Pink sauce, Caesar sauce, green mojo, aioli 🌿

Seafood

Cooked seafood

Seafood platter

Seafood and octopus salad Canarian style

Scallop ceviche

Smoked Corner

Smoked salmon

Smoked mackerel

Smoked tuna

Smoked cod

Cheese and Cold Cuts

Iberian ham, Iberian salchichón, Spianata Romana, mortadella

Parmesan wheel, aged goat cheese, gorgonzola, Mahón cheese, Gruyère cheese, walnuts, jams and honey, breadsticks, quince paste 🌿

Fruit Corner

Sliced tropical fruit 🌿

Nuts 🌿

Fruit cascade 🌿

Dessert

Chocolate cake, carrot sponge cake, tiramisu, salted caramel and chocolate, profiteroles, macarons, Christmas assortments 🌿

Sweet Christmas Corner

Nougat, marzipan, chocolates 🌿

Chocolate fountain 🌿

Christmas sweets and gummies 🌿

Adults: 47€ - Children: 23,50€
(drinks not included)

🌿 Vegan 🌿 Vegetarian

ATLÁNTICO
BUFFET RESTAURANT