



## **AMBASSADOR PLAYA**

### **CHRISTMAS LUNCH 2017 MENU**

#### **APPETIZERS ON THE TERRACE / APERITIVO EN LA TERRAZA**

##### **COLD / FRÍO**

- BRIE CHEESE WITH PINEAPPLE / QUESO BRIE CON PIÑA
  - BLINI WITH CAVIAR / BLINIS CON CAVIAR
  - QUAIL TATIN / TATIN DE CODORNIZ

##### **HOT / CALIENTE**

- CHICKEN BITES / PALOMITAS DE POLLO
  - SCAMPI / GAMBA MILANESA
- TURKEY AND FRUIT ROLLS / ROLLITOS DE PAVO Y FRUTAS

#### **COLD DISHES AND SALADS / PLATOS FRÍOS Y ENSALADAS**

- VEGETABLE SALAD WITH SMALL SQUID IN MARY SAUCE / ENSALADA DE VERDURITAS CON CHIPIRONES Y SALSA MERY
- FILLET OF TUNA SALAD WITH PEPPERS IN RADISH SAUCE / ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN CON PIMIENTOS Y SALSA DE RABANITOS
  - KING PRAWN SALAD IN ONE THOUSAND ISLANDS DRESSING / ENSALADA DE LANGOSTINOS CON SALSA DE MIL ISLAS
- PINEAPPLE SALAD WITH HAKE IN RUSSIAN SALAD / ENSALADA DE PIÑA CON MERLUZA Y SALSA RUSA
  - NORWEGIAN SMOKED SALMON / SALMÓN AHUMADO NORUEGO
- GILT-HEAD BREAM FILLET IN PEACH SAUCE / LOMOS DE DORADA FRÍA CON SALSA DE MELOCOTÓN
- INTERNATIONAL SELECTION OF CHEESES / QUESOS VARIADOS INTERNACIONALES
  - SELECTION OF PATES / SURTIDO DE PATÉS
  - CHEF'S TERRINES / TARRINAS DEL CHEF

### **SEAFOOD / MARISCOS**

- PEELED PRAWN TIMBALE / TIMBAL DE GAMBAS PELADAS
- BOILED DUBLIN BAY PRAWN FROM CANTABRIA REGION / CIGALAS DEL CANTÁBRICO  
COCIDAS
  - KING PRAWNS FROM HUELVA REGION / LANGOSTINOS DE HUELVA
  - SURIMI LOBSTER TAILS / COLAS DE LANGOSTA DE SURIMI

### **HOT MENU / MENÚ CALIENTE**

#### **CREAMS AND SOUPS / SOPAS Y CREMAS**

- CREAM OF CHICKEN SOUP WITH ALMONDS & SHAVINGS OF IBERIAN HAM / CREMA DE AVE Y ALMENDRAS CON VIRUTAS DE IBÉRICO

#### **FISH / PESCADO**

- SALMON PASTRY IN HOLLANDESE SAUCE / SALMÓN AL HOJALDRE CON SALSA HOLANDESA

#### **POULTRY / AVES**

- STUFFED TURKEY IN PLUM AND RAISIN SAUCE / PAVO RELLENO CON SALSA DE CIRUELAS Y PASAS
  - DUCK IN ORANGE SAUCE / PATO EN SALSA DE NARANJA SANGUINA

#### **MEATS / CARNES**

- SIRLOIN IN GRAVY SAUCE / ESCALOPINES DE SOLOMILLO CON SALSA GRAVY
- ROASTED LEG OF PORK WITH APPLE / PIERNA DE IBÉRICO CON MANZANAS
- MEAT PASTRY WITH MASHED POTATOES / PASTEL DE CARNE CON PURÉ DE PATATA

#### **TRIMMINGS / GUARNICIONES**

- STEAK HOUSE POTATOES / PATATAS STEAK HOUSE
  - JACKET POTATOES / PATATA EN CHAQUETA
  - PARIS BOILED POTATOES / PATATA PARISINA
  - YORSHIRE PUDDING / PUDDING YORSHIRE
- PUMPKIN AND SHALLOT PUDDING / PUDDING DE CALABAZA Y CHALOTAS
  - MASHED POTATOES WITH CHESTNUTS / PURÉ DE CASTAÑAS
    - MASHED POTATOES / PURÉ DE PATATAS

- STEAMED BRUSSELS SPROUTS / COLES DE BRUSELAS
  - CARROTS AND PEAS / ZANAHORIA Y GUIANTES
- CAULIFLOWER IN BECHAMEL SAUCE / COLIFLOR CON BECHAMEL

#### **COLD SAUCES / SALSAS FRÍAS**

- MERRY SAUCE / SALSA MERY
- HORSE RADISH SAUCE / SALSA DE RABANITOS
  - THOUSAND ISLANDS DRESSING
  - RUSSIAN SAUCE / SALSA RUSA
- PEACH SAUCE / SALSA DE MELOCOTÓN

#### **HOT SAUCES / SALSAS CALIENTES**

- DUTCH SAUCE / SALSA HOLANDESA
- PLUM AND PEAR SAUCE / SALSA DE CIRUELAS Y PERAS
  - ORANGE SAUCE / SALSA DE NARANJA
  - GRAVY SAUCE / SALSA GRAVY

#### **HOT DESSERTS / POSTRES CALIENTES**

- CHRISTMAS PUDDING WITH BRANDY CUSTARD / PUDDING DE NAVIDAD CON NATILLAS AL BRANDY
  - HOT APPLE CRUMBLE / HOJALDRE DE MANZANA
- CHOCOLATE FOUNTAIN WITH CHOCOLATE & ORANGE BREAD & PROFITEROLES / FUENTE DE CHOCOLATE CON PAN DE CHOCOLATE Y NARANJA Y PROFITEROLES

#### **COLD DESSERTS / POSTRES FRÍOS**

- TROPICAL FRUITS / FRUTAS TROPICALES
- MELON WITH GINGER / MELÓN CON JENGIBRE
- CHOCOLATE TRUFFLES / TRUFAS DE CHOCOLATE
  - SAN MARCOS CAKE / TARTA DE SAN MARCOS
- ALMOND AND BERRY CAKE / TARTA DE ALMENDRAS Y FRUTOS DEL BOSQUE
  - CHRISTMAS LOG / TRONCO DE NAVIDAD
    - ICE CREAMS / HELADOS
- NOUGAT AND SPANISH CHRISTMAS SWEETS / TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

#### **DRINKS/BEBIDAS**

SPANISH REGIONAL WINES / VINOS DE LA TIERRA

CAVA

AGUA /WATER

BEER /CERVEZAS

SOFT DRINKS /REFRESCOS



## **AMBASSADOR PLAYA HOTEL**

### **CENA DE FIN DE AÑO 2017/ New Year's Eve Gala**

#### **APERITIVO EN LA TERRAZA / APPETIZERS ON THE TERRACE**

##### **FRIOS / COLD APPETIZERS**

BOLITAS DE SALMON / SALMON 'BON BON'

MONTADITO DE CANGREJO / CRAB 'TAPA'

PATATA CONFITADA A LA VAINILLA CON PULPO / POTATO CONFIT WITH OCTOPUS & VANILLA

##### **CALIENTES / HOT APPETIZERS**

CROMESSIER DE QUESO / CHEESE BITES

CIGARRITOS DE BACALAO AL CURRY / COD STICKS WITH A HINT OF CURRY

HOJALDRITOS DE PATO / DUCKLING ROLLS

##### **PLATOS FRIOS Y ENSALADAS**

ENSALADA DE QUINOA CON LANGOSTINOS Y ACEITE DE SESAMO/ QUINOA SALAD WITH PRAWNS & SESAME SEED DRESSING

ENSALADA DE PIÑA CON MARISCOS Y SALSA ROSA/PINEAPPLE SALAD WITH SEAFOOD & MARIE ROSE SAUCE

ENSALADA DE VERDURITAS Y QUESO DE CABRA Y SALSA DE MIEL/ VEGETABLE SALAD WITH GOATS CHEESE & HONEY

SALMON NORUEGO AHUMADO / NORWEGIAN SMOKED SALMON

LOMOS DE LUBINA FRIA CON SALSA DE AGUACATE/ FILLETS OF SEA BASS WITH ADVOCADO SAUCE

SELECCION DE QUESOS INTERNACIONALES / GREAT SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES

SURTIDO DE PATÉS / SELECTION OF PATES

TARRINAS DE CHEF / CHEF'S DELIGHTS

## **MARISCOS**

CIGALAS DEL CANTABRICO COCIDAS / SHRIMPS FROM THE CANTABRIAN SEA

PALITOS DE SURIMI/ SURIMI STICKS

MEJILLONES GALLEGOS COCIDOS/ GALLECIAN MUSSELS

LANGOSTINOS VINAROS / PRAWNS 'VINAROS'

## **MENÚ CALIENTE**

SOPAS Y PESCADOS / SOUPS & FISH MENU

CREMA DE CALABAZA CON PROFITEROL DE QUESO/ CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH CHEESE PUFFS.

## **PESCADOS**

PEZ SAN PEDRO CON SALSA DE CORAL / JOHN DORY FISH WITH CORAL SAUCE

LOMOS DE RODABALLO A LA MANTEQUILLA / FILLET OF TURBOT COOKED IN BUTTER

## **CARNES**

PIERNA DE TERNERA AL CORTE / ROAST BEEF CARVERY

CORDERO ASADO AL HORNO CON SALSA MENTA / ROAST LAMB WITH MINT SAUCE

REDONDO DE TERNERA RELLENO/ BEEF "ROULADE"

SOLOMILLO DE IBERICO SALSA DE PIMIENTA VERDE/ PORK FILLET WITH GREEN SAUCE

PASTEL DE CARNE CON HOJALDRE / HOME MADE STEAK PIE WITH PUFF PASTRY

## **GUARNICIONES/ VEGETABLES**

PATATAS STEAK HOUSE / STEAK HOUSE POTATOES

PURE DE PATATA/ MASH POTATOES

PATATA ASADA / ROAST POTATOES

MILHOJAS DE PATATA Y CEBOLLETAS/ "MIL FEUILLES" OF PATATOE AND SPRING ONIONS

YORKSHIRE PUDDING

PUDDING DE COL LOMBARDA / TOSSED RED CABBAGE

ZANAHORIAS Y GUISANTES/ CARROTS & PEAS

COLES DE BRUSELAS/ BRUSSEL SPROUTS

BROCOLI CON BECHAMEL/ BROCCOLI WITH BECHAMEL SAUCE

**SALSAS/ SAUCES**

ACEITE DE SESAMO / SESAME SAUCE

SALSA ROSA / PINK SAUCE

SALSA DE MIEL / HONEY SAUCE

SALSA DE AGUACATE / AVOCADO SAUCE

SALSA DE CORAL / CORAL SAUCE

SALSA DE MENTA / MINT SAUCE

SALSA DE PIMIENTA VERDE / GREEN PEPPER SAUCE

**POSTRES/ DESSERTS**

FUENTE DE CHOCOLATE CON FARTONES Y PAN DE CHOCOLATE Y NARANJA/

CHOCOLATE FOUNTAIN WITH CHOCOLATE & ORANGE BUNS

PASTEL DE MANZANA / APPLE CRUMBLE

CHRISTMAS PUDDING CON NATILLAS AL BRANDY / CHRISTMAS PUDDING WITH BRANDY SAUCE

FRUTAS TROPICALES / TROPICAL FRUITS

MELON CON LIMA / MELON WITH LIME

PIÑA ALASKA CON HELADO / BAKED ALASKA WITH ICE CREAM

TARTA DE TRES CHOCOLATES Y MAZAPAN/ RICH CHOCOLATE CAKE WITH MARZIPAN

TARLETAS BLANCO Y NEGRO/ VARIOUS TARLETTES

PASTELES NAVIDEÑOS /SELECTION OF CHRISTMAS CAKES

TRIFLE

HELADOS Y SORBETES / ICE CREAMS & SORBETS

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS/ SELECTION OF NOUGATS & CHRISTMAS SWEETS

**BODEGA / BEVERAGES**

VINOS Y CAVAS DE LA TIERRA / REGIONAL WINES & CAVA

AGUA, CERVEZAS, REFRESCOS / WATER BEER AND SOFT DRINKS