

Cena de Navidad

Christmas Dinner

25 / 12 / 2025



ENTRANTES STARTERS

Surtido de crudités frescas
Assortment of fresh crudités

Cogollos de Tudela con queso fresco y salmón
Tudela lettuce hearts with fresh cheese and salmon

Tabla de embutidos ibéricos: jamón, chorizo y salchichón
Assortment of Iberian cured meats: Iberian ham, chorizo, and salchichón

Tabla de quesos nacionales y franceses
Assortment of Spanish and French cheeses

Surtido de panes, crackers y grisesines
Assortment of breads, crackers, and grissini

Langostinos fríos con salsa tártara y salsa rosa
Chilled prawns with tartar sauce and cocktail sauce

Huevos rellenos de salmón y marisco
Stuffed eggs with salmon and seafood

SHOW COOKING

Solomillo de cerdo a la plancha
Grilled pork tenderloin

Langostinos
King prawns

Verduras frescas a la plancha
Fresh grilled vegetables

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Verduras en tempura con salsa de soja
Tempura vegetables with soy sauce

Tortellinis rellenos con salsa de nueces
Stuffed tortellini with walnut sauce

Bacalao encebollado
Cod with caramelized onions

Pavo relleno asado en salsa de ciruelas con Yorkshire pudding
Roast stuffed turkey with plum sauce and Yorkshire pudding

Gratén de patatas nuevas a la crema
Creamy new potato gratin

Crema de marisco con picatostes
Seafood cream soup with croutons

POSTRES DESSERTS

Profiteroles en salsa de chocolate
Profiteroles with chocolate sauce

Surtido de pasteles y dulces típicos de Navidad
Assortment of traditional Christmas pastries and sweets

Frutas naturales de temporada
Fresh seasonal fruits

Surtido de helados
Assorted ice creams



CHECKIN Bungalows Atlántida



2026

Cena año nuevo

NEW YEAR'S EVE DINNER

CHECKIN Bungalows Atlántida^{***}

Cena año nuevo

ENTRANTES

Surtido de crudités frescas
Cogollos de Tudela con picadillo de verduras
Tabla de embutidos ibéricos: jamón, chorizo, salchichón
Tabla de Quesos Nacionales y Franceses
Surtido de panes, crackers, grisines
Pastel de salmón y mariscos al estilo del chef
Cóctel de gambas con aguacate y verduritas

PLATOS PRINCIPALES

Arroz negro
Gnocchis con salsa boloñesa o salsa roquefort
Salmón al cava
Cordero asado en su jugo
Menestra de verduras
Surtido de delicias del mar y de la tierra
Crema de marisco con picatostes

TODO UN CLÁSICO

Entrecot de ternera
Chocos a la plancha
Selección de verduras frescas a la plancha

POSTRE

Profiteroles en salsa de chocolate
Surtido de pasteles y dulces típicos de Navidad
Frutas naturales de temporada
Surtido de helados

CHECKIN Bungalows Atlántida

New year's eve dinner

STARTERS

Assortment of fresh crudités
Tudela lettuce hearts with vegetable relish
Assortment of Iberian cured meats: ham, chorizo, and salchichón
Selection of Spanish and French cheeses
Assortment of breads, crackers, and grissini
Chef's style salmon and seafood pâté
Prawn cocktail with avocado and diced vegetables

MAIN COURSES

Black rice
Gnocchi with Bolognese or Roquefort sauce
Salmon in cava sauce
Roast lamb in its own jus
Mixed vegetable medley
Assortment of land and sea delicacies
Cream of seafood soup with croutons

TODO UN CLÁSICO

Grilled beef entrecôte
Grilled cuttlefish
Selection of fresh grilled vegetables

POSTRE

Profiteroles with chocolate sauce
Selection of traditional Christmas pastries and sweets
Fresh seasonal fruits
Assorted ice creams

CHECKIN Bungalows Atlántida