Merry Christmas

PROGRAMACIÓN
SCHEDULE
PROGRAMME

Bakour
hotels & resorts

Programación de Navidad y Fin de Año
Christmas & New Year's Schedule
Programme des fêtes de fin d'année

24 | 12

17:00 - 18:30 H

Tardeo navideño con brindis y turrones en el Bar Atardecer
Christmas afternoon gathering with a toast and nougat at the Bar Atardecer
Après-midi de Noël avec toast et nougats au Bar Atardecer

18:30 - 21:00 H

Cena especial de Nochebuena
Special Christmas Eve Dinner
Dîner spécial du Réveillon de Noël

25 | 12

13:00 - 15:00 H

Almuerzo especial de Navidad
Special Christmas Lunch
Déjeuner spécial de Noël

18:00 - 20:00 H

Animación especial de Navidad
Special Christmas Entertainment
Animation spéciale de Noël

21:00 - 22:30 H

Sesión de música en directo
Live Music Session
Session de musique live

31 | 12

Antes de la cena
Before dinner
Avant le dîner

Árbol de los deseos en el Bar Atardecer
Wishing Tree at the Bar Atardecer
Arbre à vœux au Bar Atardecer

18:30 - 22:00 H

Cena especial de Fin de Año
Special New Year's Eve Dinner
Dîner spécial du Réveillon du Nouvel An

23:30 H

Música especial de Fin de Año en directo, uvas, cotillón y baile en el Bar Atardecer
Special New Year's Eve music, lucky grapes, party favours and dancing at the Bar Atardecer
Musique spéciale du Nouvel An, raisins de la chance, cotillons et danse au Bar Atardecer

01 | 01

16:00 H

Dulce comienzo: chocolate caliente y bocado dulce en el Bar Atardecer
A sweet start: hot chocolate and a sweet treat at the Bar Atardecer
Un début tout en douceur: chocolat chaud et douceur sucrée au Bar Atardecer

05 | 01

16:30 H

Carta a los Reyes Magos con churros y chocolate caliente en el Bar Atardecer
Letters to the Three Kings with churros and hot chocolate at the Bar Atardecer
Lettres aux Rois Mages autour de churros et de chocolat chaud au Bar Atardecer

06 | 01

07:30 - 10:00 H

Desayuno de Reyes: tradicional Roscón de Reyes con chocolate
Three Kings' Day Breakfast: traditional Roscón de Reyes with chocolate
Petit-déjeuner de l'Épiphanie: traditionnel Roscón de Reyes accompagné de chocolat

Merry Christmas

BUFFET ESPECIAL DE NAVIDAD

SPECIAL CHRISTMAS BUFFET

BUFFET SPÉCIAL DE NOËL

Bakour
hotels & resorts

Buffet Almuerzo de Navidad
Christmas Lunch Buffet
Buffet Déjeuner de Noël

25 | 12 | 2026 – 13:00 – 15:00 H

ENSALADAS
SALADS
SALADES

Ensalada de crudités y embutidos
Crudités and cold cuts salad
Salade de crudités et charcuterie

Ensalada Waldorf
Waldorf salad
Salade Waldorf

Ensalada navideña
Christmas salad
Salade de Noël

MARISCOS
SEAFOOD
FRUITS DE MER

Espejo de mariscos
Seafood platter
Plateau de fruits de mer

Salmón ahumado y guarniciones
Smoked salmon with garnishes
Saumon fumé et garnitures

Langostinos cocidos con dos salsas
Boiled prawns with two sauces
Langoustines cuites accompagnées de deux sauces

Mejillones a la vinagreta
Mussels with vinaigrette
Moules à la vinaigrette

SHOW COOKING

Entrecot al grill
Grilled entrecôte
Entrecôte grillée

Atún fresco
Fresh tuna
Thon frais

QUESOS, EMBUTIDOS Y PATÉS
CHEESES, COLD CUTS AND PÂTES
FROMAGES, CHARCUTERIES ET PÂTÉS

Quesos típicos de Fuerteventura
Traditional Fuerteventura cheeses
Fromages typiques de Fuerteventura

Jamón serrano
Serrano ham
Jambon serrano

Embutidos ibéricos
Iberian cold cuts
Charcuteries ibériques

Paté a la pimienta
Pepper pâté
Pâté au poivre

Paté a las finas hierbas
Fine herb pâté
Pâté aux fines herbes

Bakour Fuerteventura La Pared ***

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Pechuga de pavo navideña rellena sin almendra
Christmas stuffed turkey breast without almonds
Blanc de dinde de Noël farci sans amandes

Pierna de cordero asada con salsa de romero y miel
Roast leg of lamb with rosemary and honey sauce
Gigot d'agneau rôti, sauce au romarin et au miel

Popietas de merluza con verduritas de temporada
Hake paupiettes with seasonal vegetables
Paupiettes de merlu aux légumes de saison

Tortellini rellenos de ricotta y espinaca con salsa de salmón
Ricotta and spinach tortellini with salmon sauce
Tortellini farcis à la ricotta et aux épinards, sauce au saumon

Batatas asadas
Roasted sweet potatoes
Patates douces rôties

Trilogía de pimientos fritos
Trio of fried peppers
Trio de poivrons frits

Arroz meloso
Creamy rice
Riz crémeux

Papas folio rellenas
Stuffed foil-baked potatoes
Pommes de terre en papillote farcies

Coliflor gratinada
Cauliflower gratin
Chou-fleur gratiné

INFANTIL
CHILDREN'S MENU
MENU ENFANT

Papas fritas
French fries
Frites

Flamenquines de queso
Cheese flamenquines
Flamenquines au fromage

Dedos de merluza
Hake fingers
Bâtonnets de merlu

POSTRES
DESSERTS

Fruta variada
Assorted fruit
Assortiment de fruits

Postres caseros navideños
Homemade Christmas desserts
Desserts de Noël faits maison

Surtido de pastelería navideña
Assorted Christmas pastries
Assortiment de pâtisseries de Noël

Helados variados
Assorted ice creams
Assortiment de glaces

Turrones y polvorones
Turrones and polvorones
Turrons et polvorones

BODEGA
WINES
VINS

Vino blanco / *White wine* / *Vin blanc:*
Carpatia Bella

Vino tinto / *Red wine* / *Vin rouge:*
Carpatia Bella

Copa de espumoso
Glass of sparkling wine
Coupe de vin effervescent

Precio adultos / *Adult price* / *Prix adulte:* 60€
Precio infantil / *Child price* / *Prix enfant:* 30€

Av. del Istmo, 6
35627, La Pared, Las Palmas
(+34) 928 54 91 30
reservas.lapared@bakourhotels.com

Los clientes que no tengan el almuerzo contratado, así como los clientes externos, pueden realizar su reserva en recepción según disponibilidad. Menú sujeto a cambios.

Guests who do not have lunch included, as well as external guests, can make a reservation at reception, subject to availability. Menu subject to change.

Les clients dont le déjeuner n'est pas inclus, ainsi que les clients extérieurs, peuvent effectuer leur réservation à la réception, sous réserve de disponibilité. Menu susceptible de modifications.

2027

BUFFET ESPECIAL DE FIN DE AÑO

SPECIAL NEW YEAR'S EVE BUFFET

BUFFET SPÉCIAL DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Bakour
hotels & resorts

Buffet Cena de Fin de Año

Special New Year's Eve Buffet / Buffet Spécial du Réveillon du Nouvel An

31 | 12 | 2026 – 18:30 – 22:00 H

ENSALADAS Y SOPAS
SALADS AND SOUPS
SALADES ET SOUPES

Crudités y encurtidos
Crudités and pickles
Crudités et pickles

Ensalada San Silvestre
San Silvestre salad
Salade de la Saint-Sylvestre

Ensalada César
Caesar salad
Salade César

Sopa de ave guarnecida
Poultry soup with garnish
Soupe de volaille garnie

ENTRANTES
STARTERS
ENTRÉES

Lomo de atún ahumado
Smoked tuna loin
Longe de thon fumé

Salmón ahumado y guarnecido
Smoked salmon with garnish
Saumon fumé et garni

Gambón del Mediterráneo
Mediterranean king prawn
Gambon de Méditerranée

EMBUTIDOS Y QUESOS
COLD CUTS AND CHEESES
CHARCUTERIES ET FROMAGES

Selección de productos ibéricos
Selection of Iberian cold cuts
Sélection de charcuteries ibériques

Selección de quesos variados
Selection of assorted cheeses
Sélection de fromages variés

SHOWCOOKING Y PLANCHA
SHOWCOOKING AND GRILL
SHOWCOOKING ET GRILLADES

Filete de lubina
Sea bass fillet
Filet de bar

Solomillo de cerdo
Pork tenderloin
Filet mignon de porc

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Goulash húngaro
Hungarian goulash
Goulasch hongrois

Emincé de pollo estilo stroganoff
Stroganoff-style chicken strips
Émincé de poulet façon Stroganoff

Gallegada de pescado y mariscos
Galician-style fish and seafood stew
Poêlée de poissons et fruits de mer à la galicienne

Raviolis rellenos en salsa de queso
Stuffed ravioli with cheese sauce
Raviolis farcis, sauce au fromage

Risotto con setas silvestres
Wild mushroom risotto
Risotto aux champignons sauvages

Bakour Fuerteventura La Pared ***

GUARNICICIONES
SIDE DISHES
ACCOMPAGNEMENTS

Tomate provenzal gratinado
Provençal-style gratinated tomato
Tomate à la provençale gratinée

Judías planas con cebolla y bacon
Flat green beans with onion and bacon
Haricots plats aux oignons et au bacon

Zanahorias baby a la crema
Creamed baby carrots
Mini-carottes à la crème

Puré de patatas con jamón serrano y costrones de pan
Mashed potatoes with Serrano ham and croutons
Purée de pommes de terre au jambon serrano et croûtons

Patatas hash browns
Hash browns
Galettes de pommes de terre

POSTRES
DESSERTS

Fruta tropical cortada
Sliced tropical fruit
Fruits tropicaux découpés

Flan de chocolate con almendras
Chocolate flan with almonds
Flan au chocolat et aux amandes

Arroz con leche
Rice pudding
Riz au lait

Casquitas de guayaba
Guava shells
Coques de goyave

Repostería navideña
Christmas pastries
Pâtisseries de Noël

Surtido de turrones y polvorones
Assortment of turrones and polvorones
Assortiment de turrons et polvorones

BODEGA
WINES
VINS

Vino blanco / *White wine* / *Vin blanc:*
Carpatia Bella

Vino tinto / *Red wine* / *Vin rouge:*
Carpatia Bella

Copa de espumoso
Glass of sparkling wine
Coupe de vin effervescent

Precio adultos / *Adult price* / *Prix adulte:* 100€
Precio infantil / *Child price* / *Prix enfant:* 50€

Av. del Istmo, 6
35627, La Pared, Las Palmas
(+34) 928 54 91 30
reservas.lapared@bakourhotels.com

Los clientes que no tengan la cena contratada, así como los clientes externos, pueden realizar su reserva en recepción según disponibilidad. Menú sujeto a cambios.

Guests who do not have dinner included, as well as external guests, can make a reservation at reception, subject to availability. Menu subject to change.

Les clients dont le dîner n'est pas inclus, ainsi que les clients extérieurs, peuvent effectuer leur réservation à la réception, sous réserve de disponibilité. Menu susceptible de modifications.

Bakour Fuerteventura La Pared ***