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

10:30 H

Pintacaras navideño
Christmas Face Painting
Maquillage de Noël

11:15 H

Cartas a Papá Noel
Letters to Santa
Lettres au Père Noël

12:00 H

Búsqueda del tesoro de Santa
Santa's Treasure Hunt
Chasse au trésor du Père Noël

Sangría navideña (adultos)
Christmas Sangria (Adults)
Sangria de Noël (adultes)

12:45 H

Club Dance con Baku
Club Dance with Baku
Club Dance avec Baku

14:30 H

Manualidad: adorno navideño
Christmas Ornament Craft
Bricolage : décoration de Noël

15:30 H

Juego de Navidad
Christmas Game
Jeu de Noël

20:15 H

Minidisco
Mini Disco
Mini-disco

21:15 H

Bingo navideño
Christmas Bingo
Bingo de Noël

25 | 12

10:00 H

Manualidad navideña
Christmas Craft
Bricolage de Noël

10:45 H

Pintacaras navideño
Christmas Face Painting
Maquillage de Noël

12:00 H

Llegada de Santa al hotel
Santa's Arrival at the Hotel
Arrivée du Père Noël à l'hôtel

20:15 H

Minidisco especial de Navidad
Christmas Special Mini Disco
Mini-disco spéciale de Noël

21:15 H

Show navideño
Christmas Show
Spectacle de Noël

31 | 12

20:30 H

Árbol de los deseos y photocall
Wishing Tree and Photocall
Arbre à vœux et photocall

22:00 H

Sorteo de regalos Bakour
Bakour Gift Raffle
Grande tombola Bakour

23:00 H

Reparto de uvas y cotillones
Distribution of grapes and party favors
Distribution des raisins et cotillons

23:45 H

Discurso de Año Nuevo
New Year's Speech
Discours du Nouvel An

00:00 H

Uvas de la suerte y fiesta de fin de año
Lucky Grapes and New Year's Eve Party
Raisins de la chance et soirée du Nouvel An

Bakour Lanzarote Splash ****

Merry Christmas

BUFFET ESPECIAL DE NAVIDAD

SPECIAL CHRISTMAS BUFFET

BUFFET SPÉCIAL DE NOËL

Bakour
hotels & resorts

Buffet Cena de Navidad
Christmas Buffet Dinner
Dîner Buffet de Noël

25 | 12 | 2026 – 18:30 – 21:00 H

ENTRANTES
STARTERS
ENTRÉES

Ensalada de pollo al curry con salsa de yogur
Curry chicken salad with yoghurt sauce
Salade de poulet au curry et sauce au yaourt

Ensalada alemana
German potato salad
Salade de pommes de terre à l'allemande

Ensalada Niçoise con anchoas, judías verdes, patatas y huevo cocido
Niçoise salad with anchovies, green beans, potatoes and boiled egg
Salade niçoise aux anchois, haricots verts, pommes de terre et œuf dur

Ensalada de arroz con verduras y gambas
Rice salad with vegetables and prawns
Salade de riz aux légumes et crevettes

Ensalada variada con atún, caballa y verduras frescas
Mixed salad with tuna, mackerel and fresh vegetables
Salade composée au thon, maquereau et légumes frais

Ensalada emplatada en nido de papel de arroz con queso crema, atún, brotes, lima y granada
Rice paper nest with cream cheese, tuna, sprouts, lime and pomegranate
Nid de feuille de riz au fromage frais, thon, pousses, citron vert et grenade

Gazpacho de sandía y fresas
Watermelon and strawberry gazpacho
Gaspacho à la pastèque et aux fraises

Surtido de panes acompañado de quesos y embutidos
Selection of breads with cheeses and cold cuts
Assortiment de pains accompagné de fromages et de charcuterie

SOPAS
SOUPS
SOUPES

Sopa de trigo
Wheat soup
Soupe de blé

MARISCOS
SEAFOOD
FRUITS DE MER

Langostinos y vieiras
Prawns and scallops
Gambas et noix de Saint-Jacques

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES
GRILLED DISHES & SIDE DISHES
GRILLADES À LA PLANCHA ET GARNITURES

Atún
Tuna
Thon

Corvina
Meagre
Maigre

Navajas
Razor Clams
Couteaux

Puré de patatas
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre

Patatas fritas
French fries
Frites

Bakour Lanzarote Splash ****

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Carrilleras de cerdo al Oporto
Pork cheeks in Port wine sauce
Joue de porc au porto

Entrecot con salsa Café de París
Ribeye steak with Café de Paris sauce
Entrecôte sauce Café de Paris

Fritura de pescado y mariscos con vinagreta
Fried fish and seafood with vinaigrette
Friture de poissons et fruits de mer, vinaigrette

Arroz meloso de pulpo
Creamy octopus rice
Riz crémeux au poulpe

Arroz árabe con frutos secos
Arabic-style rice with nuts
Riz à l'orientale aux fruits secs

Tacos de pollo mechado a baja temperatura con cebolla roja, polvo de maíz y mayonesa de chipotle
Slow-cooked pulled chicken tacos with red onion, corn powder and chipotle mayonnaise
Tacos de poulet effiloché cuit à basse température, oignon rouge, poudre de maïs et mayonnaise au chipotle

Croquetas de pollo caseras
Homemade chicken croquettes
Croquettes de poulet maison

Macarrones a la boloñesa
Macaroni Bolognese
Macaronis à la bolognaise

Rollitos de primavera
Spring rolls
Nems aux légumes

WOK Y SHOWCOOKING
WOK & LIVE COOKING
WOK ET CUISINE EN DIRECT

Salteado de pollo con almendras y langostinos al jengibre y cebolleta
Stir-fried chicken with almonds and prawns with ginger and spring onion
Sauté de poulet aux amandes et crevettes au gingembre et à la ciboule

Hamburguesa con cebolla caramelizada, rulo de cabra, mayonesa japonesa y pepinillos
Burger with caramelised onion, goat's cheese, Japanese mayonnaise and pickles
Burger à l'oignon caramélisé, fromage de chèvre, mayonnaise japonaise et cornichons

Mini kebab de pollo con salsa de yogur
Mini chicken kebab with yoghurt sauce
Mini-kebab de poulet et sauce au yaourt

Sándwich de carrillera de ternera con salsa de yemas curadas y parmesano
Beef cheek sandwich with cured egg yolk sauce and Parmesan
Sandwich de joue de bœuf, sauce au jaune d'œuf affiné et parmesan

Croque-monsieur de hojaldre con jamón y queso, bechamel y queso gratinado
Puff pastry croque-monsieur with ham, cheese, béchamel and gratinated cheese
Croque-monsieur en pâte feuilletée au jambon, fromage, béchamel et fromage gratiné

PARRILLA Y TRINCHADO
GRILL & CARVING STATION
GRILLADES ET PIÈCES À DÉCOUPER

Chuleta de pavo
Turkey chop
Côte de dinde

Pinchos de pollo
Chicken skewers
Brochettes de poulet

Morcilla de cebolla
Onion black pudding
Boudin noir aux oignons

Pavo asado con salsa gravy
Roast turkey with gravy
Dinde rôtie et sauce gravy

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

New Year's Eve Dinner Buffet / Dîner buffet du réveillon du Nouvel An

31 | 12 | 2026 – 18:30 – 21:00 H

ENTRANTES
STARTERS
ENTRÉES

Pan bao relleno de cerdo con col encurtida y mayonesa de kimchi
Pork bao bun with pickled cabbage and kimchi mayonnaise
Bao au porc, chou mariné et mayonnaise au kimchi

Hojaldre enrollado de jamón, queso y piña
Ham, cheese and pineapple puff pastry roll
Roulé feuilleté au jambon, fromage et ananas

Pizza Lanzarote con brochetas de verduras
Lanzarote-style pizza with vegetable skewers
Pizza façon Lanzarote et brochettes de légumes

Bolas de arroz negro fritas con alioli
Fried black rice balls with aioli
Boules de riz noir frites à l'aïoli

Rollitos vietnamitas de gambas con lechuga, hierbabuena, pepino y salsa sweet chili
Vietnamese prawn rolls with lettuce, mint, cucumber and sweet chilli sauce
Rouleaux vietnamiens aux crevettes, laitue, menthe, concombre et sauce sweet chili

Ensaladilla de batata, bonito y mayonesa de mojo rojo
Sweet potato salad with bonito tuna and red mojo mayonnaise
Salade de patate douce au thon blanc et mayonnaise au mojo rouge

Carpaccio de presa ibérica con parmesano, aceite de trufa y limón
Iberian pork carpaccio with Parmesan, truffle oil and lemon
Carpaccio de porc ibérique au parmesan, huile de truffe et citron

Ensalada de remolacha, queso feta, espinacas, nueces y vinagreta balsámica
Beetroot salad with feta cheese, spinach, walnuts and balsamic vinaigrette
Salade de betterave au fromage feta, épinards, noix et vinaigrette balsamique

Ensalada variada con lechugas, verduras, atún, caballa y aderezos
Mixed salad with lettuce, vegetables, tuna, mackerel and dressings
Salade composée de laitues, légumes, thon, maquereau et sauces d'assaisonnement

---

SOPAS Y CREMAS
SOUPS & CREAMS
SOUPES ET CRÈMES

Sopa fría asiática de pepino, leche de coco, lima, cilantro y jengibre
Asian cold soup with cucumber, coconut milk, lime, coriander and ginger
Soupe froide asiatique au concombre, lait de coco, citron vert, coriandre et gingembre

Crema de champiñones
Mushroom cream soup
Velouté de champignons

MARISCOS
SEAFOOD
FRUITS DE MER

Langostinos, mejillones y cigalas
Prawns, mussels and langoustines
Crevettes, moules et langoustines

Vieiras gratinadas a la parmesana
Parmesan-gratinated scallops
Noix de Saint-Jacques gratinées au parmesan

****
Bakour Lanzarote Splash

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

Solomillo de cerdo Wellington con salsa de vino y pasas, sobre cama de patatas panaderas
Pork tenderloin Wellington with red wine and raisin sauce, served on a bed of roasted potatoes
Filet mignon de porc Wellington, sauce au vin rouge et aux raisins secs, sur un lit de pommes de terre rôties

Panceta de cerdo rellena de setas y jamón serrano
Pork belly stuffed with mushrooms and Serrano ham
Poitrine de porc farcie aux champignons et au jambon Serrano

Pollo frito cantonés marinado en soja, jengibre, limón y miel
Cantonese-style fried chicken marinated in soy sauce, ginger, lemon and honey
Poulet frit à la cantonaise, mariné à la sauce soja, au gingembre, au citron et au miel

Arroz con magret de pato, espárragos y champiñones con un toque picante
Rice with duck magret, asparagus and mushrooms with a hint of spice
Riz au magret de canard, asperges et champignons, relevé d'une touche épicée

Arroz con calabaza asada y queso parmesano
Rice with roasted pumpkin and Parmesan cheese
Riz au potiron rôti et au parmesan

Bacalao al ajoarriero sobre puré de patatas (en ración individual)
Cod ajoarriero on mashed potatoes (individual portion)
Morue à l'ajoarriero sur purée de pommes de terre (portion individuelle)

Espaguetis con salsa de tomate y carbonara
Spaghetti with tomato sauce and carbonara sauce
Spaghettis à la sauce tomate et à la carbonara

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES
GRILLED DISHES & SIDE DISHES
GRILLADES À LA PLANCHA ET GARNITURES

Solomillo de pollo
Chicken tenderloin
Filet de poulet

Entrecot
Ribeye steak
Entrecôte

Chorizo parrillero
Grilled cooking chorizo
Chorizo à griller

Salmón
Salmon
Saumon

Calamar
Squid
Calamar

Langostinos
Prawns
Crevettes

Patatas arrugadas
Canarian wrinkled potatoes
Pommes de terre ridées des Canaries

Patatas fritas
French fries
Frites

Churros de pescado
Battered fish strips
Beignets de poisson

Nuggets de pollo
Chicken nuggets
Nuggets de poulet

WOK Y SHOWCOOKING
WOK & LIVE COOKING
WOK ET CUISINE EN DIRECT

Fideos de arroz salteados con verduras y mariscos
Rice noodles stir-fried with vegetables and seafood
Nouilles de riz sautées aux légumes et fruits de mer

Pani puri de pollo al curry con hummus de garbanzos y encurtido de col lombarda
Pani puri with curried chicken, chickpea hummus and pickled red cabbage
Pani puri au poulet au curry, houmous de pois chiches et chou rouge mariné

Arroz salteado con soja, jengibre, pollo y cebollino
Stir-fried rice with soy sauce, ginger, chicken and chives
Riz sauté à la sauce soja, au gingembre, au poulet et à la ciboulette

Corte de jamón en vivo
Live-carved ham
Découpe de jambon en direct

POSTRES / *DESSERTS*

Variedad de postres / *Assorted desserts* / *Assortiment de desserts*

****
Bakour Lanzarote Splash