

Cena de Navidad

25 / 12 / 2025



ENTRANTES

Surtido de crudités frescas

Surtido de quesos y embutidos

Surtido de mariscos: gambas, mejillones y almejas

Rollitos de salmón rellenos de ensaladilla

Huevos rellenos de langostinos

Salmorejo

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES

Salmón y atún

Churros de pescado

Pollo empanado

Calamares

Sushi

PLATOS PRINCIPALES

Canelones rellenos de mariscos

Patas de cordero asada al romero con papas parisinas

Entrecot en salsa de Oporto

Arroz navideño salteado con pasas y orejones

Bacalao confitado al ajo arriero

Arroz negro con langostinos y calamares, acompañado de su alioli

Chicharrón de cerdo con chimichurri y papas canarias

Pollo en su propio jugo con verduras

Pavo asado de Navidad

Lomo alto de Angus

Quiche Lorraine

Tortilla de papa con cebolla

Papas al folio con salsa agria

POSTRES

Variedad de postres



Bakour Lanzarote Splash

Christmas Dinner

25 / 12 / 2025



STARTERS

Selection of fresh crudités
Assorted cheeses and cold cuts
Seafood platter: prawns, mussels, and clams
Salmon rolls stuffed with Russian salad
Stuffed eggs with king prawns
Salmorejo

GRILLED DISHES AND GARNISHES

Salmon and tuna
Fried fish churros
Breaded chicken
Calamari
Sushi

MAIN COURSES

Cannelloni stuffed with seafood
Roasted lamb shanks with rosemary and Parisian potatoes
Ribeye steak in Port wine sauce
Christmas rice sautéed with raisins and dried apricots
Cod confit with garlic
Black rice with prawns and squid, served with alioli
Crispy pork belly with chimichurri and Canarian potatoes
Chicken in its own jus with vegetables
Traditional Christmas roasted turkey
Angus ribeye steak
Quiche Lorraine
Spanish omelette with onions
Foil-baked potatoes with sour cream sauce

DESSERTS

Assorted desserts



Bakour Lanzarote Splash



2025

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER

Bağour Lanzarote Splash

Cena de Fin de Año

ENTRANTES

Surtido de crudités frescas

Surtido de quesos y embutidos

Surtido de mariscos: gambas, mejillones, almejas y zamburiñas

Sopa fría de mango, lima y naranja

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES

Entrecot y solomillo de pollo

Panceta rellena de bacon y queso azul

Mini hamburguesas de carne madurada

Pescados frescos de la isla

Pinchos caprese

Sushi

PLATOS PRINCIPALES

Lingotes de cochinillo con manzana caramelizada y parmentier trufada

Salmón en salsa de cava y uvas, sobre pastel de papas

Carrilleras de ternera al vino tinto

Fideos salteados con pollo, setas y salsa satay

Falso niguri de papa aliñada con tataki de atún curado y planchado en sésamo

Arroz con gambas

Calamares en salsa de ostras

Risotto de calamares y trufa

Pollo frito agridulce con jengibre y cebolleta

POSTRES

Variedad de postre

New Year's Eve Dinner

STARTERS

Selection of fresh crudités

Assorted cheeses and cold cuts

Seafood platter: prawns, mussels, clams, and scallops

Chilled mango, lime, and orange soup

GRILLED DISHES AND GARNISHES

Ribeye steak and chicken tenderloin

Pork belly stuffed with bacon and blue cheese

Mini burgers of dry-aged beef

Fresh local fish

Caprese skewers

Sushi

MAIN COURSES

Suckling pig medallions with caramelized apple and truffled parmentier

Salmon in cava and grape sauce, served over potato cake

Beef cheeks in red wine sauce

Stir-fried noodles with chicken, mushrooms, and satay sauce

Faux nigiri of seasoned potato topped with seared sesame-crusted tuna tataki

Rice with prawns

Squid in oyster sauce

Squid and truffle risotto

Sweet and sour fried chicken with ginger and spring onion

DESSERTS

Assorted desserts

Bakour Lanzarote Splash