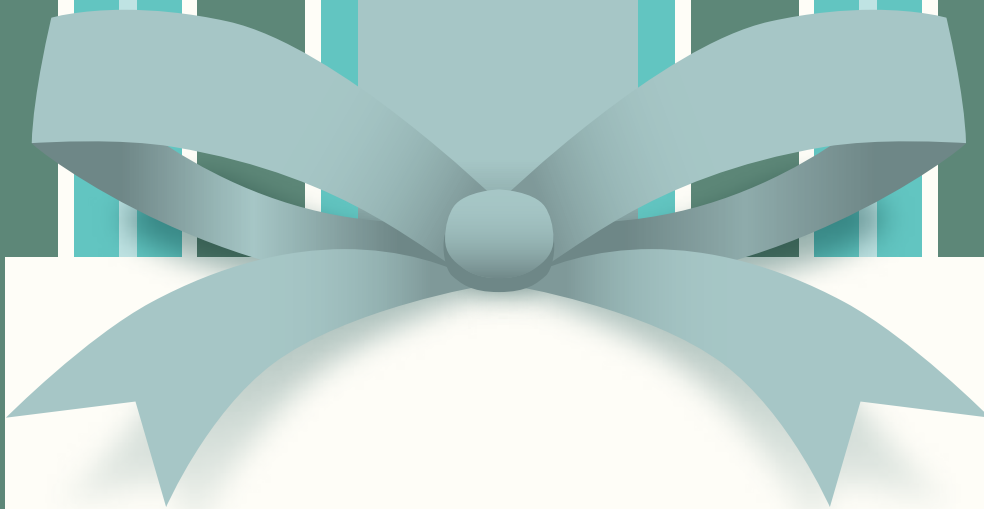




Cena de Navidad

Christmas Dinner



Ba{kour Fuerteventura La Pared^{***}

Cena de Navidad

25 / 12 / 2025



SOPAS

Vichyssoise

ENSALADAS Y DEMÁS VEGETALES

Surtido de crudités frescas

Ensalada de langostinos y aguacate

NUESTRO BUFFET VEGETAL CALIENTE

Batata asada

Arroz con verduritas de temporada

Coliflor gratinada

CALIENTES

Pechuga de pavo con relleno navideño

Pierna de cordero con lingote de papa,
beicon y queso

Popieta de merluza con timbal de
verduras

Tortellini de ricotta y espinacas

Entrecot a la plancha

Atún a la plancha

Papas al folio rellenas de queso crema

DE LA MAR

Tabla de salmón ahumado

Tabla de langostinos cocidos

Tabla de gambas cocidas

Tabla de almejas

Tabla de mejillones cocidos

QUESOS, PATÉS Y EMBUTIDOS

POSTRES

Fruta variada

Postres variados

Helados

Dulces típicos navideños

LOS VINOS

Rioja

Vino blanco: Carpathia Bella

Vino tinto: Carpathia Bella

Copa de espumoso



Ba{kour} Fuerteventura La Pared

Christmas Dinner

25 / 12 / 2025



SOUPS

Vichyssoise

SALADS AND OTHER VEGETABLES

Selection of fresh crudités

Prawn and avocado salad

OUR HOT VEGETABLE BUFFET

Roasted sweet potato

Rice with seasonal vegetables

Gratinated cauliflower

HOT DISHES

Turkey breast with Christmas stuffing

Leg of lamb with potato, bacon, and
cheese terrine

Hake popiette with vegetable timbale

Ricotta and spinach tortellini

Grilled entrecôte

Grilled tuna

Foil-baked potatoes stuffed with
cream cheese

FROM THE SEA

Smoked salmon platter

Boiled prawns platter

Boiled shrimp platter

Clams platter

Boiled mussels platter

CHEESES, PÂTÉS AND COLD CUTS

DESSERTS

Assorted fruit

Assorted desserts

Ice creams

Traditional Christmas sweets

WINES

Rioja

White wine: Carpathia Bella

Red wine: Carpathia Bella

Glass of sparkling wine



Ba{our Fuerteventura La Pared



2026

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER

Bakour Fuerteventura La Pared ***

