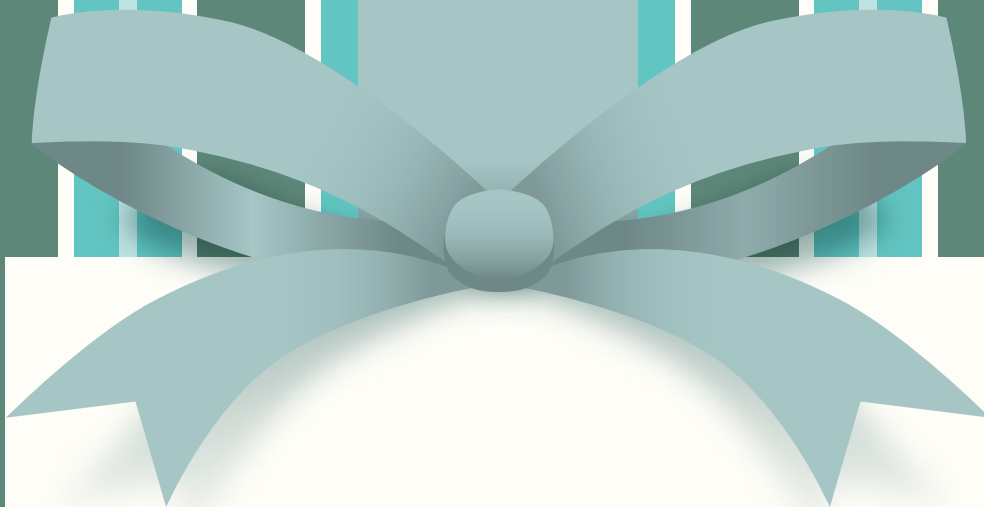




Menús de Navidad

Christmas Menus



Bakour Punta Cana Suites *****

Cena de Navidad – Carta Christmas Dinner – Menu

24 / 12 / 2025



ENTRADA · STARTER

Tartar de atún rojo con aguacate, mango y crocante de frutos secos.
Red tuna tartare with avocado, mango, and a crunchy mix of nuts.

Dúo de cremas de calabaza y brócoli
con aroma de aceite de trufa y crujiente de ibérico.

*Duo of pumpkin and broccoli creams
with truffle oil aroma and crispy Iberian ham.*

PRINCIPAL · MAIN COURSE

Dúo de mar y tierra

con langosta del Mediterráneo y tronco de solomillo de res con salsa
al ajillo, salsa de roquefort, soufflé de papas gratinadas
y vegetales a la parrilla.

Surf and Turf Duo

*with Mediterranean lobster and beef tenderloin medallion, served with
garlic sauce, Roquefort sauce, gratinated potato soufflé
and grilled vegetables.*

Suprema de salmón

con soufflé de papas gratinadas, vegetales a la parrilla y salsa
cremosa de hinojo y vino blanco.

Salmon supreme

*with gratinated potato soufflé, grilled vegetables, and a creamy fennel
and white wine sauce.*

POSTRE · DESSERT

Nochebuena de chocolate

Mousse de chocolate y Baileys sobre coulis de fresas naturales

Christmas Eve Chocolate

Chocolate mousse and Baileys over a coulis of fresh strawberries.



Bakour Punta Cana Suites

Cena de Nochebuena – Buffet

24 / 12 / 2025



CALIENTES

Arroz navideño

Tournedó de res con salsa roquefort

Espárragos trigueros envueltos en jamón ibérico

Popieta de solomillo de cerdo rellena de hongos portobello

Puré de papas con aroma de aceite de trufa

Canelones rellenos de mariscos a la bretona

Moro de guandules verdes

Pechuga de pavo rellena de frutos secos con salsa de arándanos

Papas baby risoladas

Suprema de salmón con salsa cítrica al jengibre

Pasteles en hoja grandes rellenos de res

Empanadillas grandes rellenas de bacalao

Cazuela de mariscos al coco

Arancini rellenos de queso manchego

Menestra de verduras a las finas hierbas

Bombón de pollo sobre salsa de vino moscatel con ciruelas

Cochinillo asado

Escabeche de cebolla y orégano

SHOW COOKING

Ribeye choice, churrasco choice, pechuga de pollo, filete de atún rojo y langosta

SOPAS Y CREMAS

Sopa de verduras con albóndigas de ave

Crema de calabaza con croutons saborizados con ajo

ENSALADAS

Ensaladas variadas, ceviche de camarón, ensalada de quinoa y ensaladilla rusa

MARISCOS

King crab, patas de centollo, vieiras, camarones, mejillones de Nueva Zelanda, muelas de cangrejo y almejas

EMBUTIDOS Y QUESOS

Quesos variados, embutidos variados, jamón ibérico de pata negra, mortadela con pistachos y salami Genoa

POSTRES

Tronco navideño, mousse de chocolate y ron blanco, peras al vino, pies surtidos, pastel navideño, tarta de San Marcos, pastel Sacher, dúo de milhojas y Singapore

Nochebuena de chocolate: Mousse de chocolate y Baileys sobre coulis de fresas naturales

Nueva Rosa: Mousse de fresa y dulce de leche glaseado en reducción de fresas naturales



Bakour Punta Cana Suites

Christmas Dinner – Buffet

24 / 12 / 2025



HOT DISHES

Christmas rice

Beef tournedos with Roquefort sauce

Green asparagus wrapped in Iberian ham

Pork tenderloin popiette stuffed with Portobello mushrooms

Mashed potatoes with truffle oil aroma

Seafood cannelloni à la Bretonne

Green pigeon peas rice (moro de guandules)

Turkey breast stuffed with nuts and cranberry sauce

Baby roasted potatoes (papas baby risoladas)

Salmon supreme with citrus and ginger sauce

Large plantain leaf pasties stuffed with beef

Large empanadas stuffed with cod

Seafood casserole with coconut sauce

Arancini stuffed with Manchego cheese

Vegetable medley with fine herbs

Chicken medallion on Muscat wine and plum sauce

Roast suckling pig

Onion and oregano escabeche

SHOW COOKING

Ribeye choice, churrasco choice, chicken breast, red tuna fillet, and lobster

SOUPS & CREAMS

Vegetable soup with poultry meatballs

Pumpkin cream with garlic-flavored croutons

SALADS

Assorted salads, shrimp ceviche, quinoa salad, and Russian salad

SEAFOOD

King crab, spider crab legs, scallops, shrimp, New Zealand mussels, crab claws, and clams

COLD CUTS & CHEESES

Assorted cheeses, assorted cold cuts, Iberian ham, mortadella with pistachios, and Genoa salami

DESSERTS

Christmas log, chocolate and white rum mousse, pears in wine, assorted pies, Christmas cake, San Marcos cake, Sacher cake, duo of millefeuille, and Singapore dessert

Christmas Eve Chocolate: Chocolate mousse and Baileys over a coulis of fresh strawberries

Nueva Rosa: Strawberry mousse and dulce de leche glazed with a reduction of natural strawberries



Bakour Punta Cana Suites



2026

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER

Bakour Punta Cana Suites

