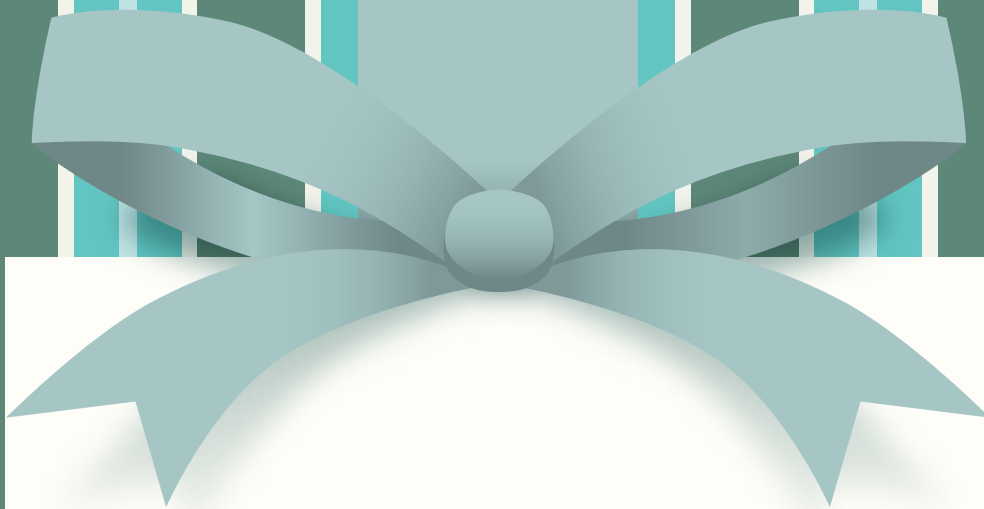




Programación de Navidad

Christmas Schedule



Bakour Lanzarote Splash

Programación de Navidad

Christmas Schedule



24 | 12

10:30 h

Cartas Navideñas para Papá Noel
Christmas Letters to Santa

11:30 h

Pintacaras de Renos Navideños
Christmas Reindeer Face Painting

12:00 h

Sangría Navideña
Christmas Sangria

12:45 h

CLUB DANCE

14:30 h

Manualidad Navideña
Christmas Tree Craft

15:30 h

Búsqueda del Tesoro de Santa
Santa's Treasure Hunt

20:15 h

MINIDISCO

21:00

SHOW DE MAGIA
MAGIC SHOW

25 | 12

11:00 h

Mural Navideño y Pintacaras
Christmas Mural & Face Painting

12:00 h

LLEGADA DE SANTA AL HOTEL
SANTA'S ARRIVAL TO THE HOTEL

15:00 h

Manualidades Navideñas
Christmas Crafts

20:15 h

MINIDISCO NAVIDAD
CHRISTMAS MINIDISCO

21:15 h

Bingo Navideño con Regalos
Christmas Bingo with Gifts



Bakour Lanzarote Splash



Cena de Navidad

Christmas Dinner
Dîner de Noël



Bağour Lanzarote Splash



ENTRANTES STARTERS · ENTRÉES

Surtido de crudités frescas
Selection of fresh crudités
Assortiment de crudités fraîches

Surtido de quesos y embutidos
Assorted cheeses and cold cuts
Assortiment de fromages et de charcuteries

Surtido de mariscos: gambas, mejillones y almejas
Seafood platter: prawns, mussels, and clams
Assortiment de fruits de mer : crevettes, moules, palourdes et pétoncles

Rollitos de salmón rellenos de ensaladilla
Salmon rolls stuffed with Russian salad
Roulés de saumon farcis à la salade russe

Huevos rellenos de langostinos
Stuffed eggs with king prawns
Œufs farcis aux langoustines

Salmorejo

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES · PLATS PRINCIPAUX

Canelones rellenos de mariscos
Cannelloni stuffed with seafood
Cannellonis farcis aux fruits de mer

Patatas de cordero asada al romero con papas parisinas
Roasted lamb shanks with rosemary and Parisian potatoes
Gigot d'agneau rôti au romarin avec pommes parisiennes

Entrecot en salsa de Oporto
Ribeye steak in Port wine sauce
Entrecôte sauce Porto

Arroz navideño salteado con pasas y orejones
Christmas rice sautéed with raisins and dried apricots
Riz de Noël sauté aux raisins secs et aux abricots secs

Bacalao confitado al ajo arriero
Cod confit with garlic
Morue confite à l'ail arriero

Arroz negro con langostinos y calamares, acompañado de su alioli
Black rice with prawns and squid, served with alioli
Riz noir aux langoustines et calamars, accompagné de son alioli

Chicharrón de cerdo con chimichurri y papas canarias
Crispy pork belly with chimichurri and Canarian potatoes
Chicharrón de porc avec chimichurri et pommes de terre canariennes

Pollo en su propio jugo con verduras
Chicken in its own jus with vegetables
Poulet mijoté dans son jus avec légumes

Pavo asado de Navidad
Traditional Christmas roasted turkey
Dinde de Noël rôtie

Lomo alto de Angus
Angus ribeye steak
Contre-filet d'Angus

Quiche Lorraine

Tortilla de papa con cebolla
Spanish omelette with onions
Tortilla de pommes de terre à l'oignon

Papas al folio con salsa agria
Foil-baked potatoes with sour cream sauce
Pommes de terre au four en papillote avec sauce acidulée

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES GRILLED DISHES AND GARNISHES À LA PLANCHA ET GARNITURES

Salmón y atún
Salmon and tuna
Saumon et thon

Churros de pescado
Fried fish churros
Bâtonnets de poisson

Pollo empanado
Breaded chicken
Poulet pané

Calamares
Calamari
Calamars

Sushi

POSTRES DESSERTS · DESSERTS

Variedad de postres
Assorted desserts
Assortiment de desserts



Bakour Lanzarote Splash



Programa de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE PROGRAM

Bağour Lanzarote Splash



2026

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER
DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Bağour Lanzarote Splash

Cena de Fin de Año

NEW YEAR'S EVE DINNER
DÎNER DU RÉVEILLON DU
NOUVEL AN

ENTRANTES STARTERS · ENTRÉES

Surtido de crudités frescas
Selection of fresh crudités
Assortiment de crudités fraîches

Surtido de quesos y embutidos
Assorted cheeses and cold cuts
Assortiment de fromages et de charcuteries

**Surtido de mariscos: gambas, mejillones,
almejas y zamburiñas**
Seafood platter: prawns, mussels, clams,
and scallops
*Assortiment de fruits de mer: crevettes, moules,
palourdes et pétoncles*

Sopa fría de mango, lima y naranja
Chilled mango, lime, and orange soup
Soupe froide de mangue, citron vert et orange

A LA PLANCHA Y GUARNICIONES MAIN COURSES · À LA PLANCHA ET GARNITURES

Entrecot y solomillo de pollo
Ribeye steak and chicken tenderloin
Entrecôte et filet de poulet

Panceta rellena de bacon y queso azul
Pork belly stuffed with bacon and blue
cheese
*Poitrine de porc farcie au bacon et au fromage
bleu*

Mini hamburguesas de carne madurada
Mini burgers of dry-aged beef
Mini hamburgers de viande maturée

Pescados frescos de la isla
Fresh local fish
Poissons frais de l'île

Pinchos caprese
Caprese skewers
Brochettes caprese

Sushi

PLATOS PRINCIPALES GRILLED DISHES AND GARNISHES PLATS PRINCIPAUX

**Lingotes de cochinito con manzana
caramelizada y parmentier trufada**
Suckling pig medallions with caramelized
apple and truffled parmentier
*Lingots de cochon de lait avec pomme
caramélisée et parmentier truffé*

**Salmón en salsa de cava y uvas, sobre
pastel de papas**
Salmon in cava and grape sauce, served
over potato cake
*Saumon en sauce au cava et raisins, sur gâteau de
pommes de terre*

Carrilleras de ternera al vino tinto
Beef cheeks in red wine sauce
Joues de bœuf au vin rouge

**Fideos salteados con pollo, setas y salsa
satay**
Stir-fried noodles with chicken,
mushrooms, and satay sauce
*Nouilles sautées au poulet, champignons et sauce
satay*

**Falso nigiri de papa aliñada con tataki de
atún curado y planchado en sésamo**
Faux nigiri of seasoned potato topped with
seared sesame-crusted tuna tataki
*Faux nigiri de pomme de terre assaisonnée avec
tataki de thon mariné et légèrement grillé au
sésame*

Arroz con gambas
Rice with prawns
Riz aux crevettes

Calamares en salsa de ostras
Squid in oyster sauce
Calamars à la sauce aux huîtres

Risotto de calamares y trufa
Squid and truffle risotto
Risotto aux calamars et à la truffe

**Pollo frito agri dulce con jengibre y
cebolla**
Sweet and sour fried chicken with ginger
and spring onion
*Poulet frit aigre-doux au gingembre et à la
ciboule*

POSTRES DESSERTS · DESSERTS

Variedad de postre
Assorted desserts
Assortiment de desserts