



92,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Cena de Nochebuena

Jamón de Bellota con MI cuit de pato,
tostas crujientes de pasas y compota de frutas

* * * * *

Buey de mar cocido
(1 para cada dos personas)

* * * * *

½ Bogavante asado al calvados
y mantequilla con arroz salvaje meloso

* * * * *

Sorbete de Gin Tonic

* * * * *

Taco de Solomillo de ternera, con jugos dulces

* * * * *

Bombón de tres chocolates
y lingote de turrón

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Rosado, Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



Crema de calabaza
Y crujiente de sus semillas

Langostinos asados con cítricos
y mantequilla

Lomo de Merluza al horno
con salsa de ostras y pasta negra

Cochinillo asado
al estilo tradicional con panaderas

o

Entrecote a la plancha
con puré dulce de batata y crema de piquillos

Tartaleta Saint honoré con crema de vainilla y
crujiente con corazón de dulce de leche

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Rosado, Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

C



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000

49,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo de Navidad



SOLO CENA:

110,00 €

por Persona (IVA
incluido)

CENA Y HAB. DOBLE

150,00 €

por Persona (IVA
incluido)

Cena de fin de año

Crema de Cigalas
con sus colitas laminadas

* * * * *

Tartar de salmón ahumado, mango y aguacate
con vinagreta de piñones

* * * * *

½ Bogavante trufado y gratinado al horno

* * * * *

Sorbete de Litchi con Möet Chandon

* * * * *

Taco de Solomillo de vaca
con foie fresco y Pedro Ximenez

* * * * *

Cremoso tierno de limón sobre chocolate,
galleta frambuesa y finger de coco y piña

* * * * *

Delicias de Navidad

Las doce uvas de la suerte

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Rosado, Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Champagne y Café

A

El servicio en sala finalizará a la 01:00 h. de la madrugada



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



49,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo de Año Nuevo

Suave de purrusalda a la crema
con virutas de Ibéricos

* * * * *

Foie caramelizado con tostas crujientes
y langostinos cocidos con salsa cocktail

* * * * *

Saquito crujiente de langostinos y rape
Sobre crema de andaricas

* * * * *

Sorbete de mango al cava

* * * * *

Solomillo Ibérico sobre crema de reinetas y puré de
patatas a la pimienta roja

* * * * *

Espiral navideña de almendra
en texturas y lingote de café

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Rosado, Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



Copita de sopa de Nécoras
y crujiente de langostino

Ensalada de queso de cabra, membrillo y jamón
de pato con vinagreta de higos

Taco de Bacalao al pil pil sobre Bizkaina
y pimiento asado

Sorbete de piña y lima al cava

Cordero lechal asado
al estilo castellano con ensalada

Tradicional Roscón de Reyes
con Helado de Vainilla

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Rosado, Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café

49,00 €

por Persona
(IVA incluido)

Almuerzo Día de Reyes



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000



24-25-31 de
DICIEMBRE

27,00 €

por niño/a
(IVA incluido)

1 y 6
ENERO

25,00 €

por niño/a
(IVA incluido)

Menús infantiles

24,25, y 31 de Diciembre:

Surtido de ibéricos
(Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Fritos Variados
(Croquetas y calamares)

Escalopines de Solomillo
de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado de vainilla

1 y 6 de Enero:

Surtido de ibéricos
(Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Fritos Variados
(Croquetas y calamares)

Chuletilas de cordero lechal con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS:

Aguas Minerales,
Zumos

APLICABLE A NIÑOS/AS HASTA 10 AÑOS



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

945 181 000