

**MENU DEGUSTACIÓN**  
**DIA DE NAVIDAD**

Tosta de Foie y  
Brocheta de Langostinos

\* \* \* \* \*

Ensalada de Ventresca con Anchoas  
y Carpacho de Gambas

\* \* \* \* \*

Bombón de Merluza rellena  
con Hongos y crema de langostinos

\* \* \* \* \*

Cochinillo confitado a baja temperatura sobre  
salsa de Membrillo con panaderas

ó

Entrecot a la plancha con panaderas  
y Dúo de Pimientos

\* \* \* \* \*

Postre surtido con  
Delicias de Navidad

**BEBIDAS:**

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

Pantallas gigantes  
para las campanadas de fin de año

Bolsa de Cotillón

**Precio por persona: 45,00 € (IVA incluido)**

**CENA de FIN DE AÑO**

Jamón de bellota, crujientes de pan  
y Crema de Tomate natural

\* \* \* \* \*

Ensalada de bogavante con láminas de  
Aguacate, Mango y Vinagreta de Miel

\* \* \* \* \*

Crema Vichysoise con trufas  
Del Gorbea laminadas

\* \* \* \* \*

Suprema de Rape salvaje asado sobre  
Verduritas confitadas y toque de Cava

\* \* \* \* \*

Solomillo de Buey con Foie,  
salsa de Mango y hongos

\* \* \* \* \*

Sorbete de Gin Tonic y Fresas

\* \* \* \* \*

Delicias de Navidad  
Las doce uvas de la suerte

**BEBIDAS:**

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

**Precio por persona (IVA incluido):**

**Solo cena: 105,00 €**

**Cena y habitación doble: 135,00 €**

**Cena y habitación individual: 165,00 €**

**ALMUERZO DE AÑO NUEVO**

Crema de Carabineros  
y Brunoise de Bogavante

\* \* \* \* \*

Ensalada templada de bacalao  
confitado a baja temperatura sobre  
escalibada de olivas negras

\* \* \* \* \*

Taco de Rodaballo salvaje sobre  
crema de brócoli y almendras

\* \* \* \* \*

Medallón de Solomillo de Ternera  
con chalotas escabechadas y trufa

\* \* \* \* \*

Rejilla de chocolate con  
Crema de Mascarpone  
y Helado de Turrón

**BEBIDAS:**

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

**Precio por persona:  
45,00 € (IVA incluido)**

## MENÚ INFANTILES

DÍA 25 DE DICIEMBRE  
01 y 06 DE ENERO

Surtido de Ibéricos  
(Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Fritos Variados  
(Croquetas ave, Jamón y Calamares)

Chuletillas de Cordero lechal  
con Patatas Fritas

Flan con helado

Agua Mineral o Refresco

**Precio: 20,00 € (IVA incluido)**

31 de DICIEMBRE

Surtido de Ibéricos  
(Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Fritos Variados  
(Croquetas ave, Jamón y Calamares)

Escalopines de Solomillo a la plancha  
con Patatas Fritas

Flan con helado

Agua Mineral o Refresco

**Precio: 25,00 € (IVA incluido)**

## ALMUERZO FAMILIAR DEL DÍA DE REYES

Surtido de Fritos  
(Croquetas y Calamares)

\* \* \* \* \*

Ensalada templada de pulpo y patatas  
en milhojas con pimentón de la Vera

\* \* \* \* \*

Crema de calabaza con Astillas de Foie

\* \* \* \* \*

Hojaldre relleno de Gambas  
y rape sobre crema de tomate semi-seco

\* \* \* \* \*

Sorbete de Limón verde al Cava

\* \* \* \* \*

Cordero lechal asado al estilo castellano

\* \* \* \* \*

Roscón de Reyes con Helado de Vainilla

### BEBIDAS:

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

**Precio: 39,00 € (IVA incluido)**



## MENÚ ESPECIALES

# NAVIDAD 2017

Información y reservas

**945 181 000**

[www.granhotelakua.com](http://www.granhotelakua.com)