



Navidad 2025

Menús


GRAN
HOTEL LAKUA
VITORIA-GASTEIZ
★★★★★

Información y Reservas
945 181 000



Bodega

Blanco:

MUSGO Verdejo
(D.O Rueda)

Tintos:

LUIS CAÑAS Reserva
(D.O Rioja alavesa)

Agua Minerales

Café

Copa de Cava
MISTINGUETT VALLFORMOSA
Brut Nature

PRECIO por PERSONA

90,00.-€

IVA INCLUIDO

PARA RESERVAS DE 8 O MAS PERSONAS SE REQUIERE EL PAGO DE UN DEPOSITO DE 30,00.-€ POR COMENSAL con al menos 7 días de antelación. De no recibirse, la reserva sería cancelada. El depósito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

Cena Nochebuena



Croquetón de jamón con salsa rosa

Sopita de pescado con frutos del mar

*½ bogavante asado
sobre arroz meloso de setas*

Sorbete de piña al cava

*Medallones de solomillo a la brasa con
salsa de Queso de Idiazabal ahumado
y reducción de Pedro Ximénez*

*Mousse de mango y bizcocho
sobre natilla de caramelo*

Delicias de Navidad



Bodega

Blanco:

MUSGO Verdejo
(D.O Rueda)

Tinto:

CAMPILLO Crianza
(D.O Rioja alavesa)

Agua Minerales

Café

Copa de Cava
ANNA de Codorniu

PRECIO por PERSONA

82,00.-€

IVA INCLUIDO

PARA RESERVAS DE 8 O MAS PERSONAS SE REQUIERE EL PAGO DE UN DEPOSITO DE 30,00.-€ POR COMENSAL con al menos 7 días de antelación. De no recibirse, la reserva sería cancelada. El depósito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

Almuerzo de Navidad

*Vichyssoise templada con teja de
jamón crujiente*

*Ensalada de Kumato, mango, aguacate
y anchoas con vinagreta de arándanos*

*Taco de pulpo a la brasa sobre puré de
patata trufada y Ali-oli de ajo negro*

Sorbete de mojito

*Cochinillo asado al estilo tradicional
acompañado de patatas a lo pobre*

*Goxua en rejilla de chocolate con
helado de leche merengada*

Delicias de Navidad





Bodega

Blanco:

MUSGO Verdejo
(D.O Rueda)

Tinto:

LUIS CAÑAS Reserva
(D.O Rioja alavesa)

Agua Minerales

Café

Copa de Cava
JUVE & CAMPS reserva

PRECIO por PERSONA

130,00.-€

IVA INCLUIDO

PARA RESERVAS DE 8 O MAS PERSONAS SE REQUIERE EL PAGO DE UN DEPOSITO DE 30,00.-€ POR COMENSAL con al menos 7 días de antelación. De no recibirse, la reserva sería cancelada. El depósito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

Hora de Inicio: 21:30 hrs
El servicio en sala finalizará a la 01:00 h.

Cena de Fin de año



En el centro de la mesa:

Combinado de jamón Ibérico y foie de pato con brioche y mermelada de mango

Ensalada de bogavante

con pisto de mejillones y vinagreta de piñones

Copa de consomé de ave

Duo de Vieiras rellenas de bacalao
con trio de langostinos rebozado
con panko en salsa coctel

Sorbete de limón con vodka

Taco de solomillo de ternera
sobre parmentier y foie fresco

Tarta de dulce de leche
sobre crema de arándanos

Delicias de Navidad

Las tradicionales 12 uvas



Bodega

Blanco:

MUSGO Verdejo
(D.O Rueda)

Tintos:

LUIS CAÑAS Crianza
(D.O Rioja alavesa)

Agua Minerales

Café

Copa de Cava
Anna de Codorniu

PRECIO por PERSONA

83,00.-€

IVA INCLUIDO

PARA RESERVAS DE 8 O MAS PERSONAS SE REQUIERE EL PAGO DE UN DEPOSITO DE 30,00.-€ POR COMENSAL con al menos 7 días de antelación. De no recibirse, la reserva sería cancelada. El depósito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

Almuerzo de *Año Nuevo*



*Velouté de calabaza
con virutas de gambas*

*Combinado de langostinos y zamburiñas
al ajillo con ensalada de canónigos*

*Lomo de merluza sobre crema de
guisantes y dúo de espárragos crujiente*

Sorbete de manzana al cava

*Paletilla de cordero lechal al horno con
patatas baby y bouquet de iceberg*

*Tarta de limón y merengue
con helado de vainilla*

Delicias de Navidad





Bodega

Blanco:

MUSGO Verdejo
(D.O Rueda)

Tinto:

SOLAGÜEN Crianza
(D.O Rioja alavesa)

Agua Minerales

Café

Copa de Cava
ANNA de Codorniu

PRECIO por PERSONA

75,00.-€
IVA INCLUIDO

PARA RESERVAS DE 8 O MAS PERSONAS SE REQUIERE EL PAGO DE UN DEPOSITO DE 30,00.-€ POR COMENSAL con al menos 7 días de antelación. De no recibirse, la reserva sería cancelada. El depósito es no reembolsable en cancelaciones con menos de 7 días de antelación

Almuerzo del *Día de Reyes*



*Copa de crema de carabineros
y picos aromáticos regados
con aceite de Oliva virgen extra*

*Ensalada de bacalao con pimientos de
Tricio asados al eneldo y su Pil-Pil*

*Lomo de rodaballo en dos cocciones al
txakoli con verduritas de temporada*

Sorbete de mango al cava

*Carrillera de vacuno en salsa con puré
de batata y pimientos de cristal*

Tradicional Roscón de Reyes

Delicias de Navidad



PRECIO por PERSONA

39,00.-€

IVA INCLUIDO

NIÑOS/AS HASTA 12 AÑOS



Menús Infantiles

Almuerzo

Croquetas variadas

*Langostino rebozado
con panko*

*Chuletillas de cordero
con patatas fritas*

ó

*Fingers de pollo
con patatas fritas*

*Tarta de chocolate
con helado de vainilla*

*(El día 6 de Enero
se servirá Roscón de Reyes)*

Cenas

Surtido de ibéricos

*Langostinos
rebozados con panko*

*Escalopines de solomillo
con patatas fritas*

ó

*Nuggets de pollo con
patatas fritas*

*Tarta de oreo
con helado de leche
merengada*

BEBIDAS:

*Agua Mineral
o refresco*



Bodega

Igual a la
del resto de comensales

PRECIO por PERSONA

55,00.-€

IVA INCLUIDO



Menús Vegano

*Vichyssoise
con picatostes aromáticos*

*Ensalada de queso de soja
a la plancha y frutos del bosque*

*Alcachofas rellenas
de hongos y queso Violife*

Sorbete

Heura con patatas Baby

*Tarta vegana de chocolate
con mermelada de fresa*



Bodega

Igual a la
del resto de comensales

PRECIO por PERSONA

55,00.-€

IVA INCLUIDO



Menú Vegetariano

*Velouté de calabaza
con crujiente de su semilla*

*Salteado de hongos y setas
de temporada con yemas
de huevo campero*

*Ensalada templada en milhojas
de queso de cabra, membrillo
y manzana asada*

Sorbete

*Heura salteada
con verduras de temporada*

*Fondant de chocolate belga
y helado de vainilla*





Packs de Navidad

(PRECIO por PERSONA en régimen de SOLO ALOJAMIENTO)

24 DE DICIEMBRE

(Cena 24/12+ 1 noche de estancia habitación)

- Habitación Single 170,00.-€/ PERSONA
- Habitación Doble 132,50.-€ / PERSONA
- Apartamento 3 pers. 140,00.-€ / PERSONA
- Junior Suite 167,50.-€ / PERSONA

24 DE DICIEMBRE

(Cena 24/12+ 1 noche de estancia +
Almuerzo de Navidad 25/12)

- Habitación Single 250,00.-€/ PERSONA
- Habitación Doble 210,00.-€ / PERSONA
- Apartamento 3 Pers. 220,00.-€ / PERSONA
- Junior Suite 249,00.-€ / PERSONA

Precios por persona

Late check out
hasta las 13:00 hr

Para formalizar la reserva,
se requerirá tarjeta de
crédito de garantía

Pago por anticipado
48 horas antes
mediante link de pago

Cancelaciones posteriores
al 22/12/2025 a las 13:00
hrs , o no presentación se
factura el importe íntegro
de la reserva



Precios por persona

Late check out
hasta las 13:00 hr

Para formalizar la reserva,
se requerirá tarjeta de
credito de garantía

Pago por anticipado
48 horas antes
mediante link de pago

Cancelaciones posteriores
al 29/12/2025 a las 13:00
hrs , o no presentación se
factura el importe íntegro
de la reserva



Packs de Fin de año

(PRECIO por PERSONA en régimen de SOLO ALOJAMIENTO)

31 DE DICIEMBRE

(Cena de Fin de año + 1 noche de estancia)

- | | |
|----------------------|---------------------|
| • Habitación Single | 230,00.-€/ PERSONA |
| • Habitación Doble | 185,00.-€ / PERSONA |
| • Apartamento 3 pers | 190,00.-€ / PERSONA |
| • Junior Suite | 220,00.-€ / PERSONA |

31 DE DICIEMBRE

(Cena de Fin de año + 1 noche de estancia + Almuerzo de Año Nuevo)

- | | |
|----------------------|---------------------|
| • Habitación Single | 310,00.-€/ PERSONA |
| • Habitación Doble | 265,00.-€ / PERSONA |
| • Apartamento 3 pers | 270,00.-€ / PERSONA |
| • Junior Suite | 300,00.-€ / PERSONA |





C/ Tarragona, 8 VITORIA-GASTEIZ

945 181 000

recepcion@granhotelakua.com