

## MENU DE NOCHEBUENA

Sopa fría de melón y  
virutas de jamón de bellota

\*\*\*\*\*

Ensalada templada de bogavante  
y mango con aliño de flores

\*\*\*\*\*

Rissoto de vieiras y gambas

\*\*\*\*\*

Sorbete de fruta de la pasión al cava

\*\*\*\*\*

Delicias de Solomillo de Ibérico  
con hilos de idiazabal, cebollita caramelizada  
y Pedro Ximenez

\*\*\*\*\*

Semifrío de melocotón y mango  
con frutos del bosque

Delicias de Navidad

### BEBIDAS:

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

**Precio por persona:**  
**75,00 € (IVA incluido)**

## MENU DE NAVIDAD

Crema de Gamba Blanca  
con lágrimas de AOVE y sal de añana

\*\*\*\*\*

Vieira rellena  
de merluza y langostinos

\*\*\*\*\*

½ Bogavante asado  
sobre arroz meloso de hongos

\*\*\*\*\*

Sorbete de mojito

\*\*\*\*\*

Taco de cordero asado al estilo tradicional  
castellano, con patatas y ensalada

\*\*\*\*\*

Semifrío de limón

Delicias de Navidad

### BEBIDAS:

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

**Precio por persona:**  
**72,00.- € (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

\*\*\*\*\*

Mariscada cocida  
(5 Mariscos)

\*\*\*\*\*

Sorbete de Gin Tonic y fresas al cava

\*\*\*\*\*

Taco de solomillo de ternera  
con foie fresco y crema de Oporto

\*\*\*\*\*

Goxua en rejilla de chocolate  
con helado de cerezas

Delicias de Navidad  
Las doce uvas de la suerte

### BEBIDAS:

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

**Precio por persona (IVA incluido):**  
**Solo cena: 120,00 €**

**Cena y habitación doble: 165,00 € / pers.**  
**Cena y habitación individual: 210,00.- €**

**EL servicio en sala finalizará a la 1:00 hrs**

**MUY IMPORTANTE:** menús valorados según precio de mercado a fecha octubre de 2023. En caso de incidencias en el suministro o bien un alza desmesurada en los precios de los ingredientes que conforman los menús, pasaría a modificarse el menú o el precio. En ambos pasos procederíamos a comunicarlo previamente a todas las reservas

**ALMUERZO**  
**DE AÑO NUEVO**

*Crema de nécoras y zanahoria  
con virutas de langostino crujiente*

\* \* \* \* \*

*Ensalada de ventresca de bonito  
con pimientos asados al horno de leña*

\* \* \* \* \*

*Langostinos cocidos  
con salsa coctel y mézclum de brotes*

\* \* \* \* \*

*Sorbete de mandarina al cava*

\* \* \* \* \*

*Taco de cochinito asado al estilo tradicional  
con patatas y ensalada*

\* \* \* \* \*

*Tarta Gasteiz  
con helado de leche merengada*

*Delicias de Navidad*

**BEBIDAS:**

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

**Precio por persona:**  
**72,00 € (IVA incluido)**

**ALMUERZO FAMILIAR**  
**DEL DÍA DE REYES**

*Crema de Rape y puerros con AOVE*

\* \* \* \* \*

*Ensalada de queso de cabra, jamón de pato  
y frutos del bosque*

\* \* \* \* \*

*Taco de pulpo a la brasa  
sobre puré de patata y pimentón de La Vera*

\* \* \* \* \*

*Sorbete de limón al cava*

\* \* \* \* \*

*Taco de presa ibérica a la brasa  
con toques de tomillo y miel.*

\* \* \* \* \*

*Roscón de Reyes con natilla a la menta*

*Dulces de Navidad*

**BEBIDAS:**

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

**Precio: 65,00 € (IVA incluido)**

**Consulte MENU INFANTIL**  
**24-25-31 de DICIEMBRE: 49,00.- €**  
**1-6 de ENERO: 32,00.- €**



**MENÚS ESPECIALES**

**NAVIDAD**  
**2023**

**Información y reservas**

**945 181 000**

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