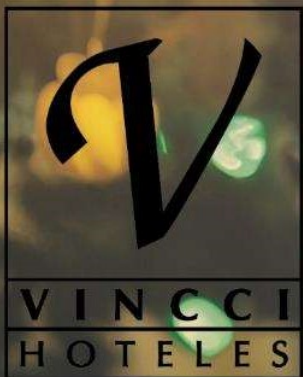




*TUS RECUERDOS,
NUESTRO MEJOR
REGALO.*

 *Navidad 2024*



TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

APERITIVO

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate del huerto, aceite de oliva virgen

Croquetas caseras de cocido de ternera con mayonesa de mostaza

Croquetas de carn d'olla con mayonesa de mostaza

Mini brioche de mantequilla con salmón ahumado

ENTRANTE

Nuestra sopa de galets con mini albóndigas y garbanzos fritos.

PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Risotto meloso de gambas rojas con alioli de ajo asado

Suprema de rodaballo en suquet marinero con mejillones sobre patatas y puerros estofados

Solomillo de vaca vieja con cebolleta caramelizada y demiglace de mostaza

POSTRES

Tiramisú casero con crumble de castañas

Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precio con IVA 10% incluido. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.
Consultar con el hotel para requisitos especiales.



TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

HAZLO MÁS ESPECIAL

ESTACIÓN DE QUESOS

12,50€ por persona

Idiazabal Belai Ahumado D.O.P

Queso curado de leche de oveja. Sabor fuerte y ahumado con madera natural.

Ronkari D.O.P

Queso curado de leche de oveja.

Cabrero de Pimentón de la Vera

Queso semicurado de leche de cabra.

Parmesano Reggiano D.O.P 24 meses

Queso curado de leche de vaca.

Gorgonzola D.O.P

Queso con vetas azules, leche de vaca con pasta cruda.

ESTACIÓN DE RISOTTOS

15,50 € por persona

Risotto cremoso de parmesano con carrillera cocinada a baja temperatura.

Risotto de gambas o vegetariano

ESTACIÓN DE OSTRAS

14,50 € por persona

Ostra Rizada del Delta N.2 con shot de bloody mary

CANDY BAR

12,00 € por persona

Surtido de gominolas para dar un toque dulce y colorido al evento.

