



SIEMPRE HAY ALGO
QUE CELEBRAR
Y NOSOTROS
QUEREMOS
HACERLO
CONTIGO

MENÚS NAVIDAD 2019

MENÚ 1

Tabla de Jamón ibérico

Ensaladilla de aguacate y judías con mayonesa de atún y tomates confitados

Tigre de Bogavante

Harumaki de Cap i pota con salsa barbacoa coreana

Plato principal

Bacalao al pil pil de almendras con cebollas negras
ó

Meloso de buey, capelacci de setas y espuma de parmesano
ó

Arrocito meloso de Castelló (sólo a medio día)

Tiramisú de rosas y frambuesas

Turrón de chocolate

MENÚ 2

Tabla de Jamón ibérico

Tartar de atún rojo con mayonesa ligera de espárragos

Patata hojaldrada, yema de huevo curada y gambitas al ajillo

Tataki de presa de bellota con salsa de soja, galanga y jalapeño

Plato principal

Lubina, salsa huancaína, ajoarriero de cangrejo y rúcola frita
ó

Solomillo de ternera al cointreau con yuca, hierbas y curry verde

Chocolate, macís, speculoos, y crema de arroz

Turrón de chocolate

Bodega

Aguas minerales.

Cafés y licores.

Vino Blanco Marques de Caceres Verdejo d.o. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta Crianza d.o. Rioja.

Cava Rimat Chardonnay Brut d.o. Cava.



CONDICIONES DEL SERVICIO

Las cenas del 13,14 y 20 de diciembre incluyen disco móvil.

Las cenas y fiesta posterior se harán en salones compartidos.

Consultar disponibilidad de salones privados.

LOS MENÚS INCLUYEN

Decoración floral en las mesas.

Aparcamiento en el garaje del hotel, hasta completar aforo.

Servicio de guardarropa.

Precios por copa o combinado 6.00€