



Menú especial Nochebuena (24 de diciembre 2017)

Aperitivo de la casa

Entrante

“Tartar” de alcachofa

(Emulsión de jamón ibérico, aceitunas deshidratadas, tomates secos, alcachofas y aceite de tomillo)

Primero

Gazpacho de bogavante

Sorbete

Sorbete de mango

Segundo

Jarrete de cordero con setas y glaseado de miel

Postre

Choco textura

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja)

Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados

**Precio por persona: 70€
IVA incluido**

Condiciones

Menú válido para la cena del 24 de diciembre de 2017.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 40% por cada comensal (28€) – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras.

La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.



Menú especial Nochevieja (31 de diciembre 2017)

Aperitivo de la casa

Entrante

“Tartar” de alcachofa

(Emulsión de jamón ibérico, aceitunas deshidratadas, tomates secos, alcachofas y aceite de tomillo)

Primero

Gazpacho de bogavante

Pescado

Merluza asada sobre caldo de garbanzo y crema de chirivía

Sorbete

Sorbete de mango

Carne

Jarrete de cordero con setas y glaseado de miel

Postre

Choco textura

La bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino tinto Sierra Cantabria selección 2011 (D.O. Rioja)

Vino blanco Lorenzo Cachazo 2012 (D.O. Rueda)

Cava Segura Viudas Área Brut Nature (D.O. Cava)

Café e infusiones

Para finalizar los tradicionales turrone y mantecados

Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

Precio por persona: 95€

IVA incluido



Condiciones

Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2017.

Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación del 40% por cada comensal (38€) – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras.

La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario.