

Menú Navidad 2018

Entrante

Aperitivo del Chef
Tartar de salmón curado en sal y pimienta rosa, huevas de limón y helado de aceite
Crema de calabaza, gambas al ajillo y sus crujientes

Pescado

Lubina asada en su jugo al estilo donostiarra sobre patata confitada al romero

Carne

Presa ibérica en dos cocciones sobre crema fina de yuca y salsa agri dulce de frutos rojos

Postre

Postre Navideño

Caldo navideño con su guarnición

Bodega

Copa de cava brut Cuvee D.S. Freixenet
Gómez Segura Crianza Tinto D. O. Ca. Rioja
Zuazo Gastón Blanco D. O. Ca. Rioja

49,00 € por persona

Menú infantil (Hasta 12 años):

Entremeses variados
Chuletillas de cordero
Coulant de chocolate
Agua o refresco

25,00 € por persona

10% IVA incluido. Condiciones: Se requiere tarjeta de crédito con fecha de caducidad y código CVC en el momento de la reserva como garantía. Cancelación sin gastos hasta 48h antes. A posteriori, 100% de gastos. Indicar restricciones alimenticias al contratar.



by Sercotel Hotels



Sercotel
hotels

Las personas primero | People come first