

Celebra. Vive. Vincci



Menús de Navidad





ENTRANTES

Crema de Batata, Bacalao, Cítricos y Piñones
Tartar de Atún colorado, Aguacate y Mango
Curry rojo de Hortalizas y Miniverduras



1

SEGUNDOS

Cherne, Verduras asadas y Majadita
Tallarines de Calamar con Gambas
Carrilleras Ibéricas con puré de Tubérculos y Granna Padanno
Taco de Lomo Bajo, terrina de Papas y Piquillos

POSTRES

Texturas de Quesillo y Natas
Mix de Frutas preparadas con Granizado de Limón y Menta
Tiramisú al estilo El Mercado

BODEGA


Agua
Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O.C Rioja, Cava
Café e infusiones

35€ por persona



Precios por persona. Precios con 7% IGIC incluido y válidos salvo error tipográfico.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Por favor, elija entre un entrante, un segundo y un postre común para todo el grupo. La elección debe ser comunicada al hotel al menos con 7 días de antelación con respecto a la fecha del evento.





ENTRANTES

Burrata, Jamón Ibérico y Tomates aliñados
Falso Tartar de Salmón Asado, Wakame y Tostas crujientes
Tierra de Quesos, 7 variedades locales



2

SEGUNDOS

Vieras, Espárragos, Papas y refrito
Rodaballo, Cous Cous de Trigo y Azafrán
Lomo de Buey Madurado, Almogrote y Edamame
Presa Ibérica, estofado de Piña y ensaladita Thai

POSTRES

Tafín de Manzana, helado de Vainilla y Ron
Bizcocho de Zanahoria, Chocolate blanco, Yogurt y Mandarina
El Chocolate, 7 alternativas para disfrutarlo

BODEGA

Agua
Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O.C Rioja, Cava
Café e infusiones

42€ por persona



Precios por persona. Precios con 7% IGIC incluido y válidos salvo error tipográfico.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Por favor, elija entre un entrante, un segundo y un postre común para todo el grupo. La elección debe ser comunicada al hotel al menos con 7 días de antelación con respecto a la fecha del evento.



3

ENTRANTES A COMPARTIR

Pulpo a la brasa, Coliflor, Curcuma y Umami
Fritura de Pescado
Foie asado, Tostas y contrastes
Jamón Ibérico cortado a cuchillo

SEGUNDO

Solomillo de Ternera, Ajetes, Cebolla Caramelizada y Pedro Ximénez

POSTRES

Milhojas de Gofio, Plátano y Chocolate Negro

BODEGA

Agua
Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O.C Rioja, Cava
Café e infusiones

45€ por persona



Precios por persona. Precios con 7% IGIC incluido y válidos salvo error tipográfico.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Por favor, elija entre un entrante, un segundo y un postre común para todo el grupo. La elección debe ser comunicada al hotel al menos con 7 días de antelación con respecto a la fecha del evento.

BAILE

DJ 2 horas: 375€

Hora extra: 110€

BARRA LIBRE

Barra Libre: 10€/pers./hora

Barra Libre Premium: 12€/pers./hora

El nº de horas de Barra libre irá acorde al nº de horas de DJ/ Actuación Musical contratado

ALOJAMIENTO

Tarifas especiales sujetas a disponibilidad por parte del Hotel

REGALOS

Si celebra su cena de Navidad con nosotros le regalamos una estancia de una noche para 2 personas más un circuito termal por persona (Oferta sujeta a disponibilidad y para grupos superiores a 50 personas)

ADEMÁS

1 hora de Barra Libre Gratis para aquellas cenas reservadas antes del 01/11/16 y que contraten al menos 1 hora de Barra Libre.

Precios por persona. Precios con 7% IGIC incluido y válidos salvo error tipográfico.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Por favor, elija entre un entrante, un segundo y un postre común para todo el grupo. La elección debe ser comunicada al hotel al menos con 7 días de antelación con respecto a la fecha del evento.