

MENU DE NOCHEBUENA

*Sopa de Gamba blanca
y lágrimas crujientes de salmón*

*Ensalada templada de láminas
de bacalao y pimientos de cristal*

Arroz meloso de bogavante y vieiras

Sorbete de mandarina

*Delicias de Solomillo de Ibérico
con hilos de idiazabal ahumado*

*Mousse tres chocolates
con helado de crumble de manzana*

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

*Agua s Minerales, Blanco,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café*

**Precio por persona:
69,00 € (IVA incluido)**

MENU DE NAVIDAD

*Velouté de calabaza
y crujiente de sus semillas*

*Langostinos asados
al Calvados y mantequilla trufada*

*½ Bogavante asado
sobre arroz meloso*

Sorbete de manzana verde

*Jarrete de cordero asado
servido con puré de boniato a la pimienta roja*

*Brioche de torrija
caramelizada*

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

*Aguas Minerales, Blanco,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café*

**Precio por persona:
69,00.- € (IVA incluido)**

CENA DE FIN DE AÑO

*Crema de Cigalas
con sus colitas laminadas*

*Tartar de salmón ahumado, mango y
aguacate con vinagreta de piñones*

*Mariscada cocida
(5 Mariscos)*

Sorbete de Gin Tonic y frambuesas

*Solomillo de ternera
con foie fresco y Pedro Ximenez*

*Goxua en rejilla de chocolate
con helado de cerezas*

*Delicias de Navidad
Las doce uvas de la suerte*

BEBIDAS:

*Aguas Minerales, Blanco,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Café
Copa de Cava Juve Camps
Reserva Cinta purpura*

**Precio por persona (IVA incluido):
Solo cena: 115,00 €**

**Cena y habitación doble: 160,00 € / pers.
Cena y habitación individual: 199,00 €**

EL servicio en sala finalizará a la 1:00 hrs

MUY IMPORTANTE: menús valorados según precio de mercado a fecha noviembre de 2022. En caso de incidencias en el suministro o bien un alza desmesurada en los precios de los ingredientes que conforman los menús, pasaría a modificarse el menú o bien a comunicar el nuevo precio. En ambos pasos procederíamos a comunicarlo previamente a todas las reservas

ALMUERZO
DE AÑO NUEVO

Jamón de bellota con crema de tomate natural y crujiente de pan de pipas y maíz

* * * * *

Erizo de mar relleno

* * * * *

Taco de bacalao confitado a baja temperatura sobre pisto de calabacín y napado con su pil pil

* * * * *

Sorbete de mojito

* * * * *

Taco de cochinitillo asado y patata a la trufa negra

* * * * *

Semifrío de yogurt y brownie de chocolate

Delicias de Navidad

BEBIDAS:

*Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café*

***Precio por persona:
69,00 € (IVA incluido)***

ALMUERZO FAMILIAR
DEL DÍA DE REYES

Relleno de mar sobre salsa de yogur y mostaza suave

* * * * *

Ensalada templada de ventresca de bonito del norte con pimientos de Tricio asados

* * * * *

Taco de pulpo a la brasa sobre puré de patata y pimentón de La Vera

* * * * *

Sorbete de limón

* * * * *

Solomillo de ibérico relleno de foie sobre patata roja, tomillo y crema de miel.

* * * * *

Roscón de Reyes con Helado de Vainilla

Dulces de Navidad

BEBIDAS:

*Aguas Minerales, Rosado,
Tinto de Crianza (D.O Rioja)
Copa de Cava y Café*

Precio: 60,00 € (IVA incluido)

***Consulte MENU INFANTIL
24-25-31 de DICIEMBRE: 45,00.- €
1-6 de ENERO: 29,00.- €***



MENÚS ESPECIALES

**NAVIDAD
2022**

Información y reservas

945 181 000

www.granhotelakua.com