



*Menú  
Nochebuena*

Milhojas de Salmón Fresco Marinado con Pomelo, Lima y Salsa Ligera de Eneldo

Consomé de Vegetales con Ravioli de Hongos y Gambas

Lubina Asada a la Mantequilla de Trufa con Salteado de Verduritas

Crema de Limón Verde con Tocino de Cielo acompañada de Helado de Yogur y Frambuesa

Café, Cava  
Dulces de Navidad

Tinto Cicerón Cr., Blanco Finca Los Trenzones Rosado Lambrusco, Cava Castellblanch Semiseco

**60 € (IVA incluido)**

\*Se servirá en los Salones del Gran Hotel a las 21.00 h. en horario único. Acceso a partir de las 20.30 h.



*Menús  
de  
Navidad  
2017*

Esta Navidad, reserve su menú en nuestro restaurante o disfrute en su casa con nuestra carta de platos de encargo



RESERVAS: 942598061

Ensalada de Vegetales con Láminas de Pato Curado, Micuit Lacado en Azúcar Moreno y Frutos Secos

Lomito de Merluza del Cantábrico con Cocochas y Almejas en Salsa Verde

Presas Ibérica Asada Confitada en Aceite de Oliva Virgen sobre Jugo Ligero de Mostaza de Violetas y Miel de Brezo

Soufflé de Chocolate con Salsa de Naranja y Helado de Queso

Café, Cava  
Dulces de Navidad

Tinto Cicerón Cr., Blanco Finca Los Trenzones Rosado Lambrusco, Cava Castellblanch Semiseco

**45 € (IVA incluido)**

\*Se servirá en los Salones del Gran Hotel a las 15.00 h. en horario único. Acceso a partir de las 14.30 h.

*Menú  
Navidad*



*Menú  
Nochevieja*

Royal de Centollo con Tartar de Bogavante, Aguacate y Mango en Aceite de Coral de Erizos de Mar

Canelón de Foie Relleno de Muslos de Pato Confitado al Pedro Ximenez con Uvas y Piñones Tostados

Dorada Salvaje del Cantábrico Asada al Vino de Rueda con Jugo Yodado de Percebes y Mejillones

Sopa de Piña con Sorbete de Lima

Paletilla de Cordero Lechal Confitado con Castañas y Setas

Pastel de Queso y Torrija de Miel con Helado de Turrón  
Café, Cava, Licores

Dulces de Navidad, Uvas de la Suerte  
Sopa de Ajo de Madrugada

Tinto Campillo Rva., Rosado Campillo, Blanco Barbadillo Cava Meritum Freixenet

GRAN COTILLÓN DE NOCHEVIEJA

**145 € (IVA incluido)**



*Menú  
Año Nuevo*

Salmón Ahumado Macerado con Finas Hierbas y Langostinos en Aceite Ligero de Albahaca

Taco de Bacalao Confitado con Pisto Casero de Verduritas Frescas

Solomillo Ibérico Asado sobre Tosta de Pan Brioche al Vino de Moscatel y Puré de Reineta Asada

Crujiente de Leche Frita con Salsa de Toffee y Helado de Yogur

Café, Cava  
Dulces de Navidad

Tinto Cicerón Cr., Blanco Finca Los Trenzones, Rosado Lambrusco, Cava Castellblanch Semiseco

**45 € (IVA incluido)**

\*Se servirá en los Salones del Gran Hotel a las 15.00 h. en horario único. Acceso a partir de las 14.30 h.