

Menús especiales Balneario de Puente Viesgo

Menú de Nochebuena

Ensalada de gambas y pulpo con perlas de mozzarella, pesto y vinagreta de tomates cherry

Rodaballo asado con tallarines de calamar salteados vinagreta de verduritas y reducción de Albariño

Paletilla de lechal confitada a baja temperatura a la miel con pastel de patata asada y manzana

Tronco de Navidad con mousse de turrón y salsa de arándanos

Botella Tinto Rioja Cr. (cada 2 menús)

100€

Menú de Nochevieja

Bogavante en ensalada con langostinos y brotes tiernos, vinagreta de erizos y mahonesa ligera de mango

Pastel de perdiz estofada con tosta de nueces, chutney de manzana, yemas de trigueros y vinagreta de guisantes

Lubina asada con caldo corto de mejillones y verduritas al wok al aroma de sésamo

Sorbete de pera con sopa de cítricos al Cointreau

Solomillo de novilla al Oporto con milhojas de berenjenas y pimientos asados

Esfera de mousse de queso de los Valles Páseos con crema de avellanas

Botella Tinto Campillo Rva. (cada 2 menús)

110€

Menús para llevar o a domicilio



Puntos de recogida

SANTANDER. TIENDA DE NAVIDAD. c/ San Francisco, 17
GRAN HOTEL BALNEARIO c/ Manuel Pérez Mazo, s/n

*Servicio a domicilio, sujeto a posibles suplementos
*Precios con IVA incluido

Menú de Navidad

Timbal de bacalao confitado sobre escalibada de verduras, puré de pimientos de Isla, crujiente de ajo y vinagreta de granada

Dorada emparrillada con langostinos, sobre guiso de boletus con jugo de chorizos y vinagreta de cebollino

Carrilleras de ternera estofadas a la antigua con calabacín asado, puré de boniato y chips de verduras

Torrija de pan dulce al aroma de canela con confitura de higos

Botella Tinto Rioja Cr. (cada dos menús)

60€

Menú de Año Nuevo

Ensalada de vieiras crujientes con pulpo marinado en vinagre de arroz sobre lecho de lechugas de invierno, al aroma de mostaza y aceite de pimentón de la Vera

Bacalao confitado con verduras asadas, crema de ajoarriero y crujiente de chirimía

Crepes de rabo estofado al vino tinto con crema de colinabo y verduritas fritas en tempura

Panna Cotta de chocolate blanco con mermelada de mango

Botella Tinto Rioja Cr. (cada 2 menús)

60€

Info y reservas : 942598061 / 659158681