Menús especiales Balneario de Puente Viesgo

Menú de Nochebuena

Ensalada de salmón marinado y gambón rojo,
vinagreta de cítricos y salsa ligera de mostaza

Lubina asada con crema de ajetes,
guiso de boletus y hortalizas crujientes

Paletilla de lechal confitada al tomillo,
con pastel de patata asada y manzana

Pastel de chocolate y frutos rojos

Botella Tinto Rioja Cr. (cada 2 menús)

105€

Menú de Nochevieja

Timbal de bogavante y langostinos marinados
con aguacate y tomate, brotes tiernos y mahonesa de crustáceos

Canelón de pato sobre calabaza asada
con trigueros salteados y vinagreta de nueces

Rodaballo asado con vieiras,
pisto de verduras y salsa de vino blanco de Cantabria

Sorbete de manzana y sopa de mango

Solomillo de novilla breseado al vino de Oporto
con crujiente de setas y vinagreta de trufas y habitas

Tronco de Navidad relleno de crema de frutos rojos

Botella Tinto Campillo Rva. (cada 2 menús)

115€

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

Ensalada de crudités con láminas de bacalao confitado,
tomate a la albahaca, emulsión de ajo y vinagreta de piperrada

Merluza emparrillada con milhojas de calabacín,
setas, centollo y jugo de carabineros

Lomo de ternera asado al Pedro Ximénez
con puré de colinabo, setas salteadas y yemas de trigueros

Torrija de pan de leche sobre crema de vainilla

Botella Tinto Rioja Cr. (cada dos menús)

60€

Menú de Año Nuevo

Ensalada verde de perdiz escabechada con hortalizas,
frutos secos y vinagreta de su escabeche

Bacalao confitado sobre patata asada y berenjena,
pil-pil ligero de hongos y chirivías crujientes

Carrilleras de novilla estofadas al vino tinto
con puré de boniato y verduras en tempura

Lingote de turrón

Botella Tinto Rioja Cr. (cada 2 menús)

60€

Navidad 2023

Info y reservas : 942598061 / 659158681