BALNEARIO
PUENTE VIESGO
GRAN HOTEL

MENUS A RECOGER O A DOMICILIO

NOCHEBUENA

Salpicón de gambón rojo y pulpo con vinagreta de tres pimientos y velo de su jugo.

Merluza del cantábrico asada con jugo de ajetes tiernos sobre lecho de calamar estofado.

Paletilla de lechal confitada a baja temperatura con salsa de Málaga Virgen sobre patatas risoladas y verduritas crujientes.

Tronco de navidad relleno de crema de manzana asada.

110€

DÍA DE NAVIDAD

Ensalada de bacalao confitado en AOVE con ajo negro sobre lecho de mézclumde vegetales y mayonesa de lima

Machote al horno con jugo de crustáceos y muselina de chirivía

Carrilleras de novilla estofadas a la antigua con parmentier trufado y cebollitas glaseadas.

Torrija de sobao caramelizada con crema de arroz con leche.

65€

NOCHEVIEJA

Ensalada de langosta y langostinos con vinagreta de pico de gallo de mango y gel de aceite albahaca.

Timbal de pato confitado y verduras asadas con compota de pera al Pedro Ximénez.

Lubina a la sal con suave pil pil de azafrán y vieira a la parrilla.

Sorbete de mojito con sopa de fruta de la pasión.

Solomillo de novilla a la parrilla con milhojas de hortalizas y sus salsas.

Bizcocho de chocolate y su ganache con crema de café

125€

RESERVAS 942598061—659158681
eventos@balneariodepuenteviesgo.com
o en Tienda de Navidad, de Santander , calle San Francisco, 17

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.
*Se incluye botella de vino cada 2 menús.
*Precios con IVA incluido

AÑO NUEVO

Tartar de salmón macerado a la mostaza con mayonesa de soja y crujiente de maíz.

Taco de bacalao confitado con emulsión de pimientos choriceros sobre patata asada y cebolla roja.

Lomo de novilla braseado al Oporto con chalotas asadas y setas.

Pannacotta de turrón y crujiente de avellana.

65€

DÍA DE REYES

Tiradito de rape y langostinos con emulsión de cítricos y vinagreta de granada y tomate.

Lomo de corvina asada con suquet de gambón y verduras crujientes.

Bombón de rabo de buey estofado al vino tinto con cremoso de apio nabo y boletus.

Milhojas de almendra con crema de limón,

65€