

MENÚ NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE MENU

DICIEMBRE / ABENDUAK / DECEMBER / DÉCEMBRE

21:00H BISTRÓ

24

CENA DE NOCHEBUENA / GABON GAUEKO AFARIA

295€ (BEBIDAS INCLUIDAS / EDARIAK BARNE)

ENTRANTES / SARRERAKOAK

TOSTA DE TARTAR DE TRUCHA CON TOQUE DE CAVIAR

AMUARRAIN-TARTAR TOSTA, KABIAR UKITUAREKIN

TACO DE PULPO CON TOQUE DE ZAATAR Y PERLAS DE AOVE

OLAGARRO-TAKOA ZA'ATAR UKITUAREKIN ETA OLIBA-OLIO BIRJINA PERLEKIN

CROQUETA DE CIGALAS CON ALI OLI DE AJO NEGRO

ZIGALA-KROKETA, BARATXURI BELTZKO ALIOLIAREKIN

PLATOS PRINCIPALES / PLATER NAGUSIAK

ENSALADA TEMPLADA DE CENTOLLO GUISADO CON SOLOMILLO DE VIEIRA Y CRUJIENTE DE ALGA NORI

ITSAS ARMIARMA GISATUAREN ENTSALADA EPELA, BIEIRA-SOLOMOAREKIN ETA NORI ALGA KURRUSKARIAREKIN

LOMO DE LUBINA ASADA CON PIL PIL DE ERIZO DE MAR

LUPIA-SOLOMO ERREA, ITSAS TRIKUAREN PIL-PILEZ

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE, TRUFA Y LASAÑA DE HONGOS

TXAHAL-AZPIZUNA, FOIE, BOILUR SALTSAKIN ETA ONDDO-LASAGNA

POSTRES / POSTREAK

POSTRE DE NOCHEBUENA

GABON-GAUEKO POSTREA

PETIT FOURS Y DULCES NAVIDEÑOS

PETIT FOURS ETA GABONETAKO GOZO TRADIZIONALAK

RESERVAS / BOOKINGS

CONVENCIONES@HLONDRES.COM

LONDRES®



21:00H BISTRÓ

24

CHRISTMAS EVE DINNER / DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

295€ (DRINKS INCLUDED / BOISSONS INCLUSES)

STARTERS / ENTRÉES

TROUT TARTARE TOAST WITH A TOUCH OF CAVIAR

TOAST AU TARTARE DE TRUITE, TOUCHE DE CAVIAR

OCTOPUS TACO WITH ZA'ATAR AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS

TACO DE POULPE AU ZA'ATAR ET PERLES D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

LANGOUSTINE CROQUETTE WITH BLACK GARLIC AIOLI

CROQUETTE DE LANGOUSTINE, AÏOLI À L'AIL NOIR

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

WARM SALAD OF STEWED SPIDER CRAB WITH SCALLOP AND CRISPY NORI

SALADE TIÈDE D'ARAIGNÉE DE MER MIJOTÉE, NOIX DE SAINT-JACQUES ET NORI CROUSTILLANT

ROASTED SEA BASS FILLET WITH SEA URCHIN PIL-PIL

FILET DE BAR RÔTI, PIL-PIL D'OURSIN

VEAL TENDERLOIN, FOIE GRAS WITH TRUFFLE SAUCE

AND MUSHROOM LASAGNA

FILET DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS ET À LA TRUFFE, LASAGNES AUX CÈPES

DESSERTS

CHRISTMAS EVE DESSERT

DESSERT DU RÉVEILLON DE NOËL

PETIT FOURS AND TRADITIONAL CHRISTMAS SWEETS

PETITS FOURS ET DOUCEURS TRADITIONNELLES DE NOËL

MENÚ NAVIDAD

CHRISTMAS DAY MENU

DICIEMBRE / ABENDUAK / DECEMBER / DÉCEMBRE

14:00H SALÓN BRITANNIA

25

COMIDA DE NAVIDAD / GABON BAZKARIA

190€ (BEBIDAS INCLUIDAS / EDARIAK BARNE)

ENTRANTES / SARRERAKOAK

BOMBÓN DE FOIE CON FRUTOS SECOS
FOIE-BONBOIA FRUITU LEHORREKIN

GILDA DONOSTIARRA
DONOSTIAKO GILDA

CROQUETA DE KABRATXO EN PANKO
KABRATXO-KROKETA PANKOZ ESTALIA

CHUPITO DE CONSOMÉ DE RABO DE BUEY AL JEREZ CON HUEVO
IDI-BUZTAN KONTSOME TXUPITOA JEREZAREKIN ETA ARRAUTZAREKIN

PLATOS PRINCIPALES / PLATER NAGUSIAK

TIMBAL TEMPLADO DE PULPO, LANGOSTINOS Y CRUJIENTE DE REMOLACHA
OLAGARRO, OTARRAINXKA TINBAL EPELA ETA ERREMOLATXA KURRUSKARIAREKIN

CANELÓN DE HONGOS Y CIGALAS CON CREMITA DE SUS PINZAS
ONDDO ETA ZIGALA KANELOIA, ZIGALA-PINTZEN KREMA LEUNAREKIN

MEDALLONES DE CORDERO DESHUESADO CON PARMETIER DE PATATA Y TRUFA
ARKUME-MEDAILLOIAK, PATATA ETA BOILUR PARMENTIERRAREKIN

POSTRES / POSTREAK

POSTRE DE NAVIDAD
EGUBERRI POSTREA

PETIT FOURS Y DULCES NAVIDEÑOS
PETIT FOURS ETA GABONETAKO GOZO TRADIZIONALAK

© HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA



LONDRES®

14:00H BRITANNIA ROOM

25

CHRISTMAS DAY LUNCH / DÉJEUNER DE NOËL

190€ (DRINKS INCLUDED / BOISSONS INCLUSES)

STARTERS / ENTRÉES

FOIE GRAS BONBON WITH NUTS
BONBON DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECOS

SAN SEBASTIÁN GILDA
GILDA DE SAINT-SÉBASTIEN

SCORPIONFISH CROQUETTE IN PANKO
CROQUETTE DE RASCASSE PANÉE AU PANKO

OXTAIL CONSOMMÉ SHOT WITH SHERRY AND EGG
CONSOMMÉ DE QUEUE DE BŒUF AU XÉRÈS ET À L'ŒUF, SERVI EN VERRINE

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

WARM OCTOPUS AND PRAWN TIMBALE AND CRISPY BEETROOT
TIMBALE TIÈDE DE POULPE ET CREVETTES ET BETTERAVE CROUSTILLANTE

WILD MUSHROOM AND LANGOUSTINE CANNELLONI WITH CLAW CREAM
CANNELLONI AUX CÈPES ET LANGOUSTINES, CRÈME LÉGÈRE DE PINCES DE LANGOUSTINES

BONELESS LAMB MEDALLIONS WITH POTATO AND TRUFFLE PARMETIER
MÉDAILLONS D'AGNEAU DÉSOSSÉ, PARMETIER DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

DESSERTS

CHRISTMAS DESSERT
DESSERT DE NOËL

PETIT FOURS AND TRADITIONAL CHRISTMAS SWEETS
PETITS FOURS ET DOUCEURS TRADITIONNELLES DE NOËL

RESERVAS / BOOKINGS
CONVENCIONES@HLONDRES.COM

MENÚ FIN DE AÑO

NEW YEAR'S EVE MENU

DICIEMBRE / ABENDUAK / DECEMBER / DÉCEMBRE

21:00H BISTRÓ

31

CENA DE NOCHEVIEJA / URTE ZAHAR AFARIA

230€ (BEBIDAS INCLUIDAS / EDARIAK BARNE)

ENTRANTES / SARRERAKOAK

**TOSTA DE TARTAR DE TRUCHA
CON TOQUE DE CAVIAR**

AMUARRAIN-TARTAR TOSTA, KABIAR UKITUAREKIN

BOMBÓN DE FOIE CON FRUTOS SECOS

FOIE-BONBOIA FRUITU LEHORREKIN

**CROQUETA DE CIGALAS CON ALI OLI DE
AJO NEGRO**

ZIGALA-KROKETA, BARATXURI BELTZEKO ALIOLIAREKIN

PLATOS PRINCIPALES / PLATER NAGUSIAK

**ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTE Y
VIEIRA CON CRUJIENTE DE ALGA**

OTARRAIN ETA BIEIRA ENTSALADA EPELA, ALGA KURRUSKARIAREKIN

**RAVIOLIS DE PATO CON CHALOTAS
Y CREMA FINA DE CARDO ROJO**

AHATE-RAVIOLIAK, TXALOTEKIN ETA KARDU GORRIAREN KREMA FINAREKIN

**MEDALLÓN DE PALETILLA DESHUESADA
CON PARMENTIER DE PATATA A LA TRUFA**

HEZURGABETUTAKO ARKUME-SORBALDA MEDAILLOIA, BOILURREZKO PATATA-PARMENTIERRAREKIN

POSTRES / POSTREAK

POSTRE DE NOCHEVIEJA

URTE ZAHAR GAUEKO POSTREA

PETIT FOURS Y DULCES NAVIDEÑOS

PETIT FOURS ETA GABONETAKO GOZO TRADIZIONALAK

UVAS DE LA SUERTE

URTE BERRIKO MAHATSAK

RESERVAS / BOOKINGS

CONVENCIONES@HLONDRES.COM

21:00H BISTRÓ

31

NEW YEAR'S EVE DINNER /

DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

230€ (DRINKS INCLUDED / BOISSONS INCLUSES)

STARTERS / ENTRÉES

**TROUT TARTARE TOAST
WITH A TOUCH OF CAVIAR**

TOAST AU TARTARE DE TRUITE, TOUCHE DE CAVIAR

FOIE GRAS BONBON WITH NUTS

BONBON DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS

**LANGOUSTINE CROQUETTE
WITH BLACK GARLIC AIOLI**

CROQUETTE DE LANGOUSTINE, AÏOLI À L'AIL NOIR

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

**WARM LOBSTER AND SCALLOP SALAD
WITH CRISPY SEAWEED**

SALADE TIÈDE DE HOMARD ET SAINT-JACQUES, ALGUE CROUSTILLANTE

**DUCK RAVIOLI WITH SHALLOTS
AND A LIGHT RED CARDOON CREAM**

RAVIOLIS DE CANARD AUX ÉCHALOTES, FINE CRÈME DE CARDON ROUGE

**BONELESS LAMB SHOULDER MEDALLION
WITH TRUFFLED POTATO PARMENTIER**

MÉDAILLON D'ÉPAULE D'AGNEAU DÉSOSSÉE, PARMENTIER DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

DESSERTS

NEW YEAR'S EVE DESSERT

DESSERT DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

**PETIT FOURS AND TRADITIONAL
CHRISTMAS SWEETS**

PETITS FOURS ET DOUCEURS TRADITIONNELLES DE NOËL

LUCKY GRAPES

RAISINS DE LA CHANCE



MENÚ AÑO NUEVO

New Year's Menu

ENERO / URTARRILA / JANUARY / JANVIER

14:00H BISTRÓ

1

COMIDA AÑO NUEVO /
URTE BERRIKO BAZKARIA

125€ (BEBIDAS INCLUIDAS / EDARIAK BARNE)

ENTRANTES / SARRERAKOAK

ANTXOA CON MAHONESA DE AGUACATE
ANTXOA, AHUAKATE-MAIONESAREKIN

BROCHETA DE GAMBA CON VINAGRETA
GANBA-BROXETA, OZGARPINAREKIN

TACO DE FOIE CON DULCE DE MANZANA
FOIE-TACOA, SAGAR GOZOAREKIN

CROQUETA DE TXIPIRON CON MAHONESA
DE AJO NEGRO
TXIPIROI-KROKETA, BARATXURI BELTZKO MAIONESAREKIN

PLATOS PRINCIPALES / PLATER NAGUSIAK

SALPICÓN DE MARISCO EN CRUJIENTE
DE ARROZ
ITSASKI-SALPIKOIA, ARROZ-KURRUSKARIAN

CANELÓN DE FAISÁN CON CREMA
DE AVE ROYAL
FAISAI-KANELOIA, HEGAZTI ROYAL KREMARKIN

SOLOMILLO DE TERNERA ASADO
CON SETAS SALTEADAS
TXAHAL-AZPIZUN ERREA, ONDDO SALTEATUEKIN

POSTRES / POSTREAK

PETIT FOURS Y DULCES NAVIDEÑOS
PETIT FOURS ETA GABONETAKO GOZO TRADIZIONALAK

LONDRES®



14:00H BISTRÓ

1

NEW YEAR'S DAY LUNCH /
DÉJEUNER DU NOUVEL AN

125€ (DRINKS INCLUDED / BOISSONS INCLUSES)

STARTERS / ENTRÉES

ANCHOVY WITH AVOCADO MAYONNAISE
ANCHOIS À LA MAYONNAISE D'AVOCAT

PRAWN SKEWER WITH VINAIGRETTE
BROCHETTE DE CREVETTE, VINAIGRETTE

FOIE GRAS TACO WITH SWEET APPLE
TACO DE FOIE GRAS À LA POMME DOUCE

SQUID CROQUETTE WITH BLACK GARLIC
MAYONNAISE
CROQUETTE DE CALAMAR, MAYONNAISE À L'AIL NOIR

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

SEAFOOD SALPICÓN ON CRISPY RICE
SALPICON DE FRUITS DE MER SUR RIZ CROUSTILLANT

PHEASANT CANNELLONI WITH ROYAL
POULTRY CREAM
CANNELLONI DE FAISAN, CRÈME DE VOLAILLE ROYALE

ROASTED VEAL TENDERLOIN
WITH SAUTÉED WILD MUSHROOMS
FILET DE VEAU RÔTI, CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS

DESSERT

PETIT FOURS AND TRADITIONAL
CHRISTMAS SWEETS
PETITS FOURS ET DOUCEURS TRADITIONNELLES DE NOËL