

# MENÚ NOCHEBUENA

LONDRES®



## APERITIVOS / APERITIBOAK

### Blini de salmón ahumado con mahonesa de limón e ikura

Izokin ketuko bliniak limoi-mahonesa eta ikurrarekin

### Gilda

Gilda

### Croquetitas de almejas y langostinos

Almeja-ganba kroketatxoak

## PRIMER PLATO / LEHENENGO PLATERA

### Ensalada de bogavante y vieira confitada con vinagreta de erizo de mar

Itsaskabra eta vieira konfitatu entsalada, itsas triku ozpin-olioarekin

## SEGUNDOS / BIGARRENAK

### Suprema de merluza con puré de coliflor y pil-pil de alga wakame

Legatz suprema, azalore pure krematsu eta wakame algaz egindako pil-pilarekin

### Tournedó de carrillera de ternera con foie

Txahal masail tournedóa foiearekin

## POSTRE / POSTREA

### Postre de Nochebuena, petit fours y dulces navideños

Gabon-gaueko postrea, petit fours eta Gabonetako gozoak

## VINO A ELEGIR / AUKERATZEKO ARDOA:

### BLANCOS / TXURIAK

#### Marqués de Riscal Sauvignon

100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico.

100% organikoa, belar freskoko zapore notekin, hondo minerala eta zitrikoarekin.

### ROSADOS / GORRIAK

#### Viña Real

Viura, tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

Biura eta tempranillo eta garnatxa mahatsarekin egina. Izokin kolore, lore notak, melokotoi eta abrikot puntu bat eta marrubi eta zitriko hondoarekin.

### TINTOS / BELTZAK

#### Bordón D'Anglade

Crianza de color cereza madura, con notas de fruta rojas, confitura, toffe y cacao.

Gerezi heldu kolorekoa, fruta gorri, konfitura, toffe eta kakao zapore puntuarekin.

## MENÚ INFANTIL

(IVA INCL.) 74€

### Jamón ibérico

Urdaiazpiko iberikoa

### Surtido de fritos caseros

Etxeke frijitu sorta

### Solomillo con patatas

Plantxan egindako azpizuna patata frijituekin

### Helado y dulces navideños

Izozki kopa eta Gabonetako gozoak

## CONDICIONES GENERALES

El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897. Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución. **PARA RESERVAS DE +8 PERSONAS** Se debe abonar el 50% al reservar y el restante al llegar al hotel. Cancelaciones: Hasta 15 días antes: sin gastos, devolución total. Entre 15 y 7 días antes: 25% de gastos, se devuelve el 50% del depósito. Menos de 7 días antes: 50% de gastos, sin devolución del depósito.

# 24 DE DICIEMBRE

© HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

# 280€

(IVA INCL.)