

NOCHEBUENA

SALÓN BRITANNIA - SOLO HUÉSPEDES ALOJADOS

Aperitivos

Pico de jamón ibérico
Dado de foie con gelatina de Pedro Ximénez
Salmón ahumado en tosta de aceitunas
Croqueta de buey de mar
Chupito de crema de ave

Entrante

Ensalada de bogavante con aguacate en tempura y mahonesa de wakame y sésamo

Principales

Lomito de rodaballo asado al carbón con pil-pil de berberechos

Solomillo de ternera a la Perigourdine con patatas duxelle rellenas de hongos

Postre

Postre de Nochebuena, petit fours y dulces navideños

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Riscal Sauvignon 100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico. **Vino tinto** Bordón D' Anglade crianza de color cereza madura, con notas de fruta rojas, confitura, toffe y cacao. **Rosado** Viña Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

Precio Menú 250€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 68€ (IVA incluido). Incluye: jamón ibérico, langostinos, solomillo con patatas y helado.

Condiciones:

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 Cuipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897. Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución.