



**NAVIDAD 2021**  
**FAMILIAS Y AMIGOS**

**24 Nochebuena , 25 Navidad, 26 San Esteban**

**APERITIVOS**

*Shots de crema de gamba roja de costa con avellana  
tostada*

*Virutas de jamón ibérico Guijuelo con pan de coca, tomate  
y aceite abumado en haya*

*Triángulos de manchego puro de oveja con uva y  
mermelada*

*Tartaleta de txangurro con huevo de codorniz*

**PRIMEROS**

*Canelón XL de ternera e Idiazábal con bechamel abumada  
y sésamo tostado*

*o*

*Escudella i carn d'olla tradicional*

*o*

*Burrata Puglia con pesto rosso, rúccula y gelées de tomate  
y albahaca*



**NAVIDAD 2021**  
**FAMILIAS Y AMIGOS**

**SEGUNDOS**

*Solomillo Ibérico en salsa de pimienta aromática de Sichuan y pastel de patata al Grana Padano*

o

*Lomos de merluza de pincho con reducción de albariño y panadera*

o

*Canelón de verduras con salsa Golf*

**POSTRES**

*Copa Martini de cheesecake con queso Grana Padano y ralladura de lima*

*Turrones y neulas*

*Café e infusiones*

*Petit Fours*

*A escoger opciones 15 días antes de la fecha*

PRECIO MENÚ: 87€ POR PERSONA  
MENU INFANTIL: 40€ POR PERSONA

**PRECIO PAQUETE CON ALOJAMIENTO**

\*ALOJAMIENTO HAB DOBLE

DESAYUNO

CENA/COMIDA DE CELEBRACION

**PRECIO POR 2 PERSONAS ADULTAS: 340€**

**PRECIO POR 2 AD + 1 NIÑO: 410€**

HAB TRIPLE, DESAYUNO, CENA/COMIDA CELEBRACION

