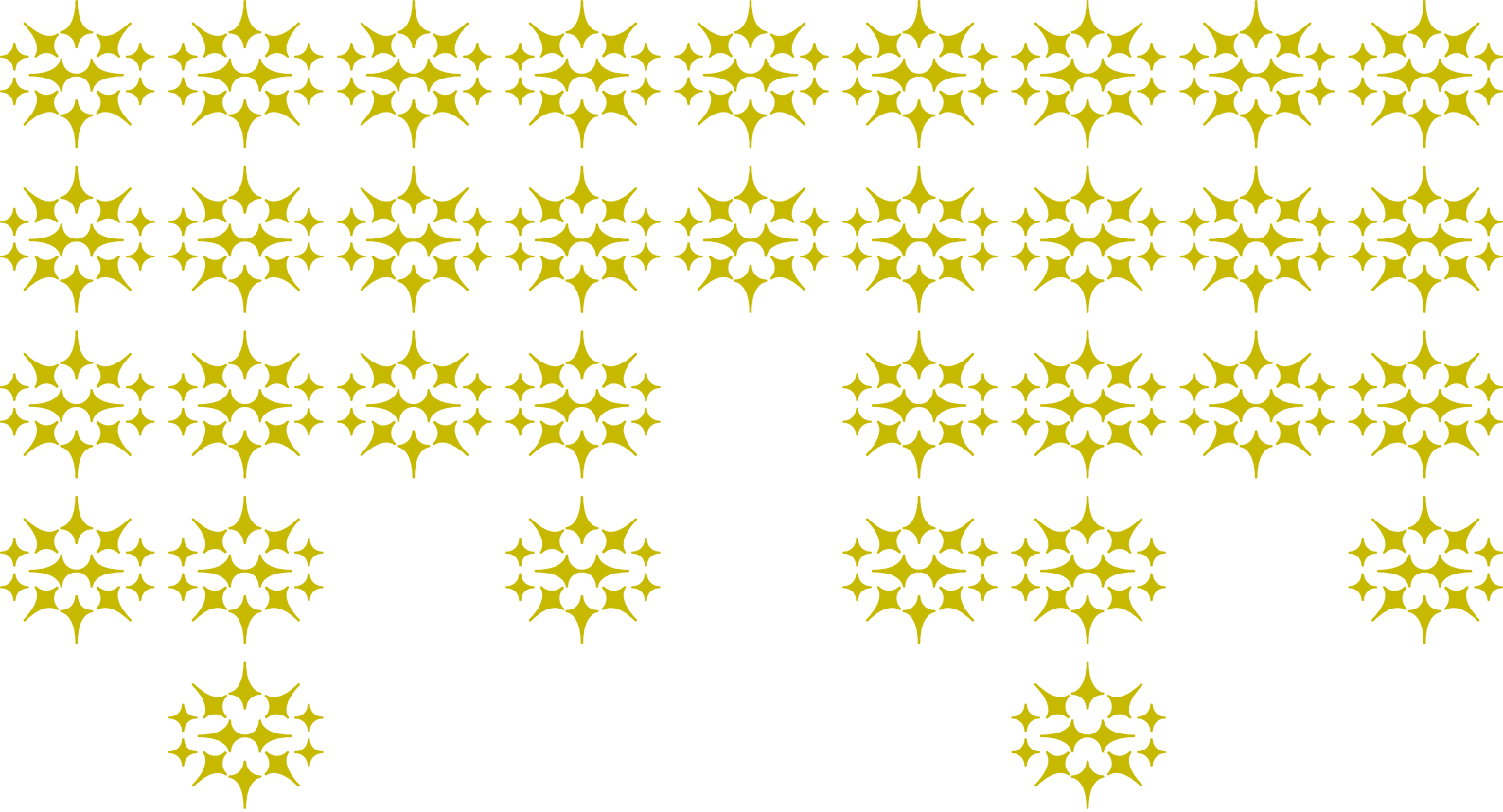




MENÚS DE GRUPO NAVIDAD 2025

SABORES DE NAVIDAD

APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico de bellota
Montadito de anchoa del Cantábrico, mantequilla de limón

ENTRANTE

Risotto de setas del bosque, tomillo

PRINCIPAL

(a elegir)

Salmón noruego asado, patatas, ensaladilla de hinojo y naranja
Carrillera de ternera al vino tinto, espinacas salteadas, demiglace

POSTRE

Tarta de queso vasca, frutos del bosque, crumble de almendras
Turrónes & Neulas

BODEGA

Chivite Las Fincas Blanco 2023.
Chardonnay, Garnacha | D.O. NAVARRA

Només Perelada 2023.
Garnacha negra | D.O. EMPORDÀ

BODEGA PREMIUM

+15€ suplemento por persona

Iulio Tricerchi 2022,
Sangiovese | I.G.P. TOSCANA

Fosso di Corzano 2023,
Vermentino | D.O.C. COLLI DI LUNI

65€

Por persona (IVA incluido)
Agua mineral, café y pan incluido.



FESTÍN NAVIDEÑO

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota, pan con tomate

Ostra Thierry Poget N°.2

Tartar de ternera de la Cerdanya con trufa negra

ENTRANTE

Canelón de rustido gratinado con bechamel y parmesano

PRINCIPAL

(a elegir)

Suquet de rape, gamba roja, patata baby

Presa ibérica a la brasa, puré de manzana, cogollo

POSTRE

Tiramisú con Café de Finca y chocolate Santo Domingo

Turrones & Neulas

BODEGA

Chivite Las Fincas Blanco 2023.
Chardonnay, Garnacha | D.O. NAVARRA

Només Perelada 2023.
Garnacha negra | D.O. EMPORDÀ

BODEGA PREMIUM

+15€ suplemento por persona

Iulio Tricerchi 2022,
Sangiovese | I.G.P. TOSCANA

Fosso di Corzano 2023,
Vermentino | D.O.C. COLLI DI LUNI

85€

Por persona (IVA incluido)
Agua mineral, café y pan incluido.



MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Croqueta de ceps
Coca de escalivada, olivada, puerro crujiente

ENTRANTE

Canelón de verduras gratinado con bechamel y parmesano

PRINCIPAL

Portobello XXL a la brasa, salsa Café de París

POSTRE

Tarta de queso vasca, frutos del bosque, crumble de almendras
Turrónes & Neulas

BODEGA

Chivite Las Fincas Blanco 2023.
Chardonnay, Garnacha | D.O. NAVARRA

Només Perelada 2023.
Garnacha negra | D.O. EMPORDÀ

BODEGA PREMIUM

+15€ suplemento por persona

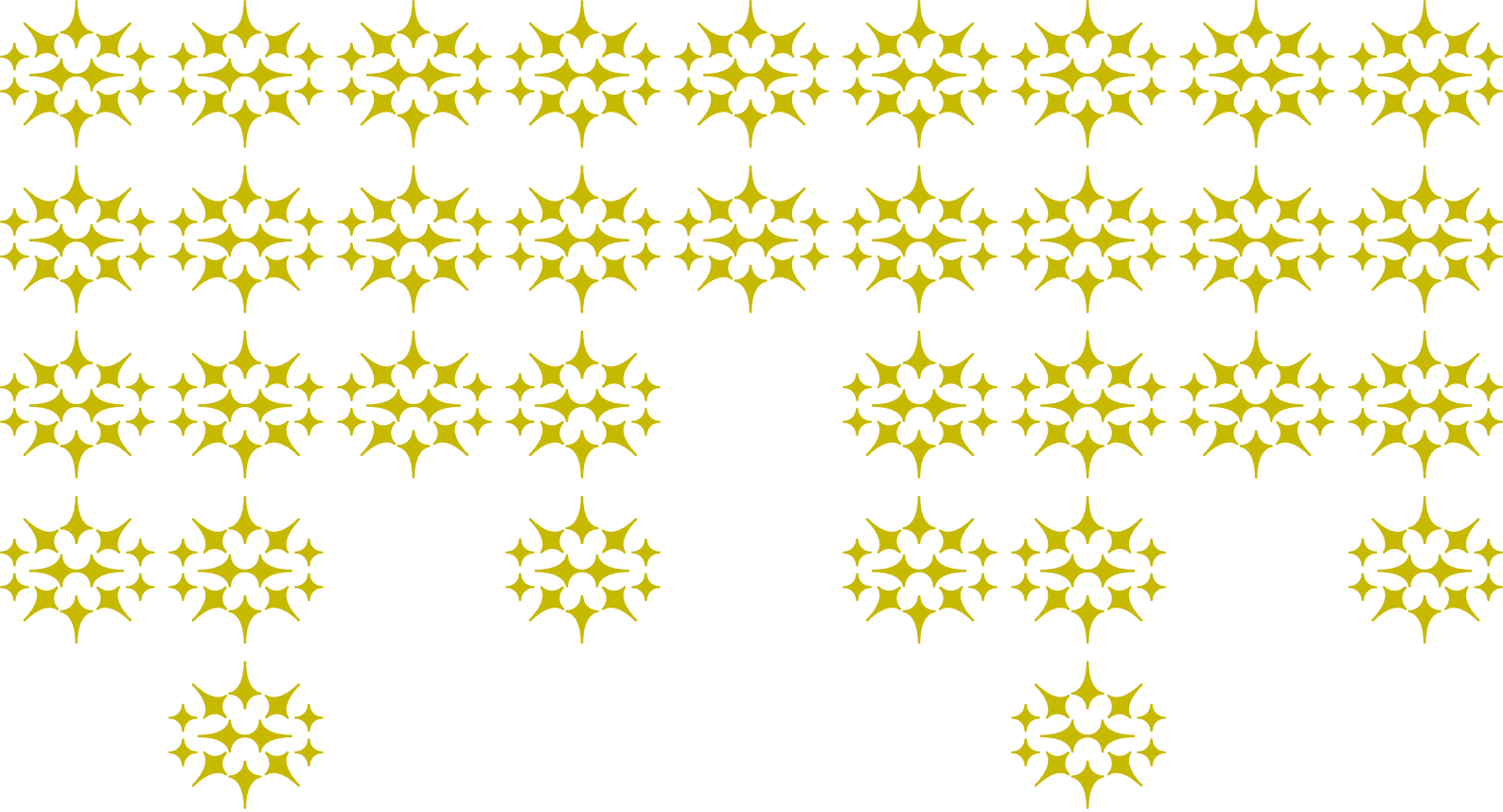
Iulio Tricerchi 2022,
Sangiovese | I.G.P. TOSCANA

Fosso di Corzano 2023,
Vermentino | D.O.C. COLLI DI LUNI

70€

Por persona (IVA incluido)
Agua mineral, café y pan incluido.





CONDICIONES GENERALES

La elección de platos y el número de comensales deben confirmarse 7 días antes del evento.

El cliente deberá informar al hotel sobre las restricciones alimentarias o alergias que se le proporcionarán 7 días antes del evento. El hotel no puede garantizar el cumplimiento de las peticiones que se le comuniquen después de este plazo y no asume ninguna responsabilidad por cualquier desinformación o falta de información.

Nuestra oferta gastronómica está sujeta a cambios de temporada.

El alquiler del espacio no está incluido en el precio del menú.

