



MINOR
HOTELS

Haga que su evento
navideño sea mágico

¡DESENVUELVE LAS MEJORES OFERTAS PARA CELEBRAR LA TEMPORADA FESTIVA DE TU EMPRESA!

Ya sea una comida informal, una cena de gala o un aperitivo para desear a todos unas felices fiestas, los hoteles del grupo Minor son la solución perfecta para regalarle un momento inolvidable.

Cuidaremos de todos los detalles, ofreciéndole la posibilidad de disponer del espacio en exclusiva y sugiriéndole las mejores soluciones para organizar un evento navideño perfecto.

Descubra algunas de nuestras propuestas de menú y deje que nuestros chefs le deleiten.

Celebre estas fiestas con su empresa en un evento memorable y benefíciense de ventajas exclusivas*:

una noche gratis
para dos personas

Bebida de bienvenida

Exclusividad de la sala de
reuniones para el evento

+34 91 398 56 92

nhgroupsales.es@nhhotels.com

*Promoción válida para eventos realizados del 1 al 23 de diciembre de 2024 (días excluidos de la oferta 19 y 20 Diciembre). 1 estancia de 1 noche para 2 personas en habitación doble en régimen alojamiento y desayuno de regalo a partir de 30 comensales. Estancias a disfrutar dentro de la misma marca del hotel donde se contrate la cena o almuerzo. Consultar previamente los hoteles donde no aplica la promoción. La promoción no aplica en aquellos hoteles con restauración externa. Sujeto a disponibilidad. No olvides incluir el código promocional "XMAS24" al hacer la reserva. Reserva también a través de tu agencia de viajes.

Oferta no válida: NH Gran hotel Zaragoza, NH Les Corts, NH Collection Gran Casino de Madrid, NH Barajas, NH Zurbarán, NH Balboa, NH Lagasca, NH Collection Suecia, NH Collection Paseo del Prado, NH Collection Gran Vía, NH Principado, NH Deusto, NH La Avanzada, NH Collection Gran Casino Extremadura, NH Collection Valencia Colón, NH San Pedro de Alcántara, NH Chamberí, Centro formación BBVA, NH Califa, NH Zamora Palacio del Duero.

Descubra todos nuestros hoteles en España

<https://www.nh-hotels.com/es/hoteles/espana>

1 MADRID

[NH COLLECTION ABASCAL](#)

[NH COLLECTION EUROBUILDING](#)

[NH ALCORCÓN](#)

[NH PASEO DE LA HABANA](#)

[NH PRINCIPE DE VERGARA](#)

[NH RIBERA DEL MANZANARES](#)

[NH VENTAS](#)

2 BARCELONA

[NH COLLECTION CALDERÓN](#)

[NH COLLECTION CONSTANZA](#)

[NH COLLECTION PODIUM](#)

[NH SANTS](#)

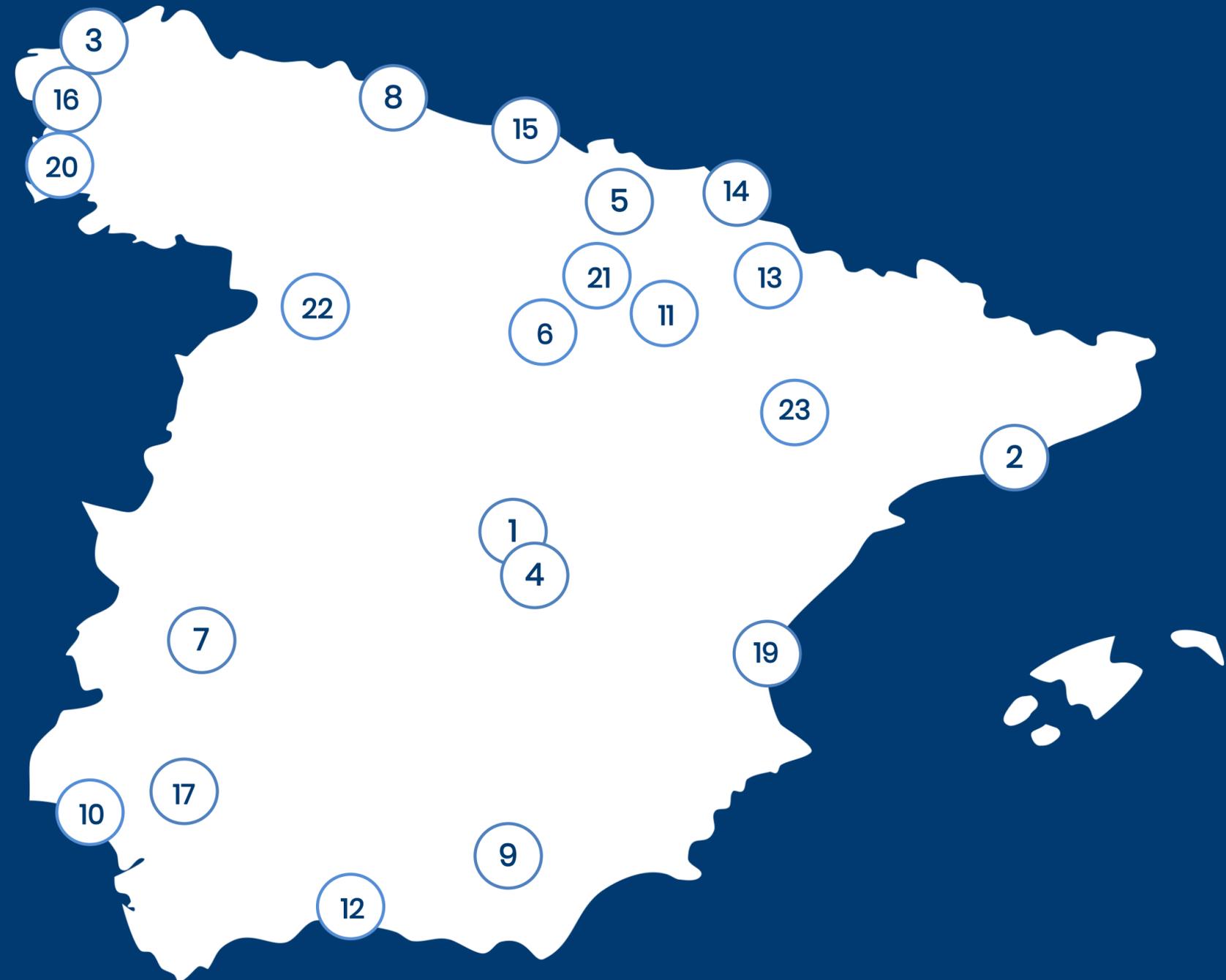
[NH STADIUM](#)

3 A CORUÑA

[NH COLLECTION A CORUÑA](#)
[FINISTERRE](#)

4 ARANJUEZ

[NH COLLECTION PALACIO DE ARANJUEZ](#)



- 5 **BILBAO**
NH COLLECTION VILLA DE BILBAO
- 6 **BURGOS**
NH COLLECTION PALACIO DE BURGOS
- 7 **CACERES**
NH COLLECTION PALACIO DE OQUENDO
- 8 **GIJON**
NH GIJON
- 9 **GRANADA**
NH COLLECTION VICTORIA
- 10 **HUELVA**
NH LUZ HUELVA
- 11 **LOGROÑO**
NH LOGROÑO HERENCIA RIOJA
- 12 **MALAGA**
NH MALAGA
- 13 **PAMPLONA**
NH IRUÑA PARK
- 14 **SAN SEBASTIAN**
NH COLLECTION SAN SEBASTIAN ARANZAZU
- 15 **SANTANDER**
NH CIUDAD DE SANTANDER
- 16 **SANTIAGO DE COMPOSTELA**
NH COLLECTION SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 17 **SEVILLA**
NH COLLECTION SEVILLA
- 18 **TENERIFE**
NH TENERIFE
- 19 **VALENCIA**
NH LAS ARTES NH CENTER
- 20 **VIGO**
NH COLLECTION VIGO
- 21 **VITORIA**
NH CANCELLER AYALA VITORIA
- 22 **ZAMORA**
NH ZAMORA PALACIO DEL DUERO
- 23 **ZARAGOZA**
NH CIUDAD DE ZARAGOZA

Para más opciones consultar directamente con el hotel



NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS



NH COLLECTION

MADRID • ABASCAL

Menú Navidad

Aperitivos centro de mesa

Mix de croquetas
Ensaladilla rusa con gambas y ají amarillo
Yakitoris de pulpo, calamar y langostinos

PRECIO / PERSONA
64,00€ + 10% IVA

Entrante

Salmorejo de tomate con tartar de salmón verduras encurtidas

Plato principal a elegir

Merluza al horno con salmorreta de chipirones
ó
Solomillo de ibérico con shitakis al ajillo, parmentier de patata y trufa

Postre

Tarta de queso y crema de Baileys

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava y dulces navideños





NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menú Navidad

Menù 1

PRECIO / PERSONA
85,00€ + 10% IVA

Puerro confitado con praliné de avellanas y olivada

Pularda asada rellena de frutos navideños

Brazuelo cremoso de turrón y guirlache

Delicias navideñas

Bodega

Vino Blanco Chivite Las Fincas (Navarra)

Vino Tinto Viña Pomal CR (Rioja)

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cervezas, refrescos

Agua mineral

Servicio de café e infusiones

Menù 2

PRECIO / PERSONA
90,00€ + 10% IVA

Crema de marisco con langostinos confitados

Terrina de cordero lechal de Castilla con mostaza dulce

Brazuelo cremoso de turrón y guirlache

Delicias navideñas

Bodega

Vino Blanco Chivite las Fincas (Navarra)

Vino Tinto Viña Pomal CR (Rioja)

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Cervezas, refrescos

Agua mineral

Servicio de café e infusiones



NH COLLECTION
BARCELONA • GRAN HOTEL CALDERÓN

Menú Navidad

Cóctel de bienvenida

Crujientes vegetales mixtos y frutos secos garrapiñados con sabores

Aceituna Gordal y piparra

Taquitos de queso en aceite perfumado con hierbas y cítricos

Montaditos de pan con tomate y jamón ibérico

Brioche de carbón con steak tartar picante, yema curada y crujiente de cebolla

Tosta de crema de queso y almendra caramelizada

Croqueta de boletus

Langostinos tres texturas con mahonesa de kimchie

PRECIO / PERSONA

69,00€ + 10% IVA

Entrante

Ensalada de trigo sarraceno, jamón de pato casero, orejones de melocotón, tomate seco, queso feta y menta

Principal

Merluza rustida, cremoso de celery, manzana granny Smith, con su pilpil de trompetas de la muerte y tartar de manzana ácida.

Postre

4 texturas de chocolate con coulis de mango y crumble de frutos secos

Surtido de turrone y dulces navideños

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café

Cava

Café e infusiones



NH COLLECTION

BARCELONA • CONSTANZA

Menú Navidad

Aperitivo

Chips de verdura sabor mediterráneo
Jamón Ibérico con tosta de pan de cristal y tomate
Salmorejo de ceps con crumble de piñones y bacon
Minibrioche de mantequilla con pulled pork
Langostinos rebozados en panko con salsa agridulce
Croquetas de mejillón tigre con tinta de calamar

PRECIO / PERSONA

77€ + 10% IVA

Entrante

Ensalada de salmón ahumado con edamame, cremoso de celery, tomatitos cherry confitados y microbrotes

Principal

Meloso de carrillera de ternera en su jugo con zanahorias baby a la vainilla y praliné de castañas

Postre

4 texturas de chocolate con coulis de mango y crumble de frutos secos
Surtido de turrone y dulces navideños

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava
Café e infusiones





NH COLLECTION

BARCELONA • PÓDIUM

Menú Navidad

Aperitivo

Jamón ibérico en pan de cristal
Croquetas de jamón, cocido y espinacas
Montadito de Philadelphia y salmón marinado
Cazuela de arroz y sepia
Fideuá con ali oli

PRECIO / PERSONA

57,50€ - IVA incluido

Principal (A elegir)

Solomillo Ibérico con patata gratén y salsa de romero o Suprema de merluza con crema de calabaza y crujiente de puerros

Postre

Capricho de chocolate y nueces y crema Inglesa
Delicias de Navidad y neulas

Bodega

Vinos, Cerveza, Refrescos, Agua
Cava
Café e infusiones





NH COLLECTION
A CORUÑA • FINISTERRE

Menú Navidad

Menú 1

PRECIO / PERSONA
56,00€ - IVA incluido

Aperitivo de Bienvenida (30min)

Canelón de langostinos y centollo,
ensaladilla tropical y sopa de bloody mary

Codillo prensado albardado con mojo teriyaki,
shimejis y manzana asada

Vasito de cheesecake de maracuyá
Petit Four Navideño

Bodega

Vino blanco y vino tinto a cargo del sumiller
Aguas, cervezas y refrescos
Cafés e infusiones

Menú 2

PRECIO / PERSONA
66,00€ - IVA incluido

Aperitivo de Bienvenida (30 min)

Filloa rellena de jarrete y queso San Simón

Dorada meunier con ñoquis de patata,
picada de navajas y papada curada

Ferrero de turrón, brownie y helado de yogur
Petit Four Navideño

Bodega

Vino blanco y vino tinto a cargo del sumiller
Aguas, cervezas y refrescos
Cafés e infusiones



NH COLLECTION
PALACIO DE ARANJUEZ

Menú Navidad

Menù + Cóctel

PRECIO / PERSONA
85,00€ - IVA incluido

Gazpachuelo de verano
Focaccia de bacon y fundido de parmesano
Txistorra & su pan de aceite
Surtido de Croquetas variadas
Patatas Bravolis
Mini Burger de ternera, queso brie y tomate soleado

Entrantes (A elegir 1)

Corte de atún & brotes
Salmorejo de melocotón, custodia de melón & crujiente de ibérico
Vieiras gratinadas sobre sal especiada
Langostinos sobre hojaldre de pera & hongos
Milhojas de Foie, membrillo y queso

Principales (A elegir 1)

Confit de pato glaseado & parmentier de zanahoria
Carrilleritas de cerdo ibérico, patata rota y verduras escabechadas
Lomo de lubina rustida & salsa de piquillo asado
Merluza al horno, jugo batido & trigueros

Postres (A elegir 1)

Milhojas de vainilla
Corte de praliné & avellanas
Torrija caramelizada & helado de canela
Finger de chocolate blanco y maracuyá

Menù 2

PRECIO / PERSONA
59,00€ - IVA incluido

Entrantes (A elegir 1)

Corte de atún & brotes
Salmorejo de melocotón, melón & ibérico crujiente
Vieiras gratinadas & sal de especias
Langostinos sobre hojaldre de pera & hongos
Milhojas de Foie, membrillo y queso

Principales (A elegir 1)

Confit de pato glaseado & su parmentier de zanahoria
Estofado de carrilleritas, patata rota y escabeche de verduras
Lomo de lubina rustida & salsa de asado de piquillo
Merluza al horno, trigueros & su velouté

Postres (A elegir 1)

Milhojas de vainilla
Corte de praliné & avellanas
Briochelle caramelizado y su quenelle de canela
Finger de chocolate blanco y maracuyá



NH COLLECTION

VILLA DE BILBAO

Menú Navidad

Menú 1

PRECIO / PERSONA
55,00€ - IVA incluido

Jamón ibérico con pan de cristal

Bolitas crujientes de txipirón con ali-oli de azafrán

Lomo de bacalao su pil-pil y cremosa sopa de ajo

Taco de cordero confitado con puré de calabaza y espinacas

Hojaldre de manzana con toffee y helado de vainilla

Surtido de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Ederra Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza Paceta
Cava Brut Codorniu
Cafés e Infusiones

Menú 2

PRECIO / PERSONA
61,00€ - IVA incluido

Jamón ibérico con pan de cristal

Foie mi-cuit con dulce de manzana y pan de pasas

Canelón de pollo de corral con setas y bechamel de aji amarillo

Lomo de rape asado con patata rota y veloute de sopa de ajo

Secreto ibérico a la parrilla con polenta y boniato

Milhojas caramelizado con crema de vainilla, caramelo y helado de turrón

Surtido de dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Ederra Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza Paceta
Cava Brut Codorniu
Cafés e Infusiones



Menú Navidad

Menù 1

PRECIO / PERSONA

55,00€

Aperitivo

Crema de calabaza, cúrcuma y jengibre. Quinoa de verduras

Centros de mesa

Tabla de embutidos y quesos D.O. Tostadas crujientes
Mousse de foie, velo de ciruelas, gel de albaricoques, sales de empeltre.
Cañas de langostinos crocantes, toque de sésamo.

Selección de Principal

Bacalao en tempura de chipis. Crema de guisantes con mantequilla marina
Ó
Melosas de cerdo, salsa de verduritas chile y miel. Patata rustida, vegetales salteados.

Postre

Pastel helado. De frambuesa y coco

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava y dulces navideños

Menù 2

PRECIO / PERSONA

65,00€

Aperitivo

Cañas de langostinos crocantes. Toques de sésamo

Centros de mesa

Carpaccio de pato panceta ahumada, vinagreta de kikos.
Soufle frío de espárragos, huevas de trucha.
Vieiras gratinadas, bechamel de langostinos, moluscos y hongos

Selección de Principal

Lomo de corvina, Salsa batida de su propio jugo.
Ó
Codillo glaseado, Cerveza, especias, puré de calabaza con cúrcuma.

Postre

Souffle de chocolate amargo. Nucleo fluido de toffee.

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava y dulces navideños



NH COLLECTION
CÁCERES • PALACIO DE OQUENDO

Menú Navidad

Centro de Mesa

Selección de Ibéricos de Bellota

PRECIO / PERSONA

39,80€ - IVA incluido

Individual

Ensalada de Langostinos y Arroz Oriental con Crujiente de Brócoli

Solomillo de Cerdo Relleno de Trigueros, Esencia de Torta del Casar y Parmentier de Patatas

Postre

Brownie Templado de Chocolate y Nueces con Granizado de Fresa Ácida

Sobremesa

Dulces Navideños
Café o Infusión

Bodega

Zaleo Pardina D.O. Ribera del Guadiana
Zaleo Premium D.O. Ribera del Guadiana
Cava Lar de Lares
Cerveza, Refresco, Agua Mineral





NH COLLECTION

GRANADA • VICTORIA

Menú Navidad

Aperitivo

Snack Hecho en Casa
Aguachile de Langostino con Cebolla Morada y Cilantro
Bolita de Espinacas y Mahonesa de su Pilpil
Palomitas de Pollo Crujiente y Chutney de Mango

PRECIO / PERSONA
47,95€ - IVA incluido

Entrante

Lasaña de Calabaza,
Bacalao Confitado y Albahaca Texturizada

Sorbete

Principal

Carrillada de Ternera,
Terrina de Patata y Guanciales con Orégano

Postre

Bizcocho de Zanahoria y Helado de Violetas





NH COLLECTION
SAN SEBASTIÁN • ARÁNZAZU

Menú Navidad

Aperitivo

Bocadito gastronómico

PRECIO / PERSONA

47,50€ - IVA incluido

Entrante

Ensalada de langostinos con guacamole, vinagreta de tomate y mézclum.

Principal

Arroz cremoso de hongos e Idiazábal, aceite de albahaca y piñones tostados

Tacos de bacalao confitados sobre patata revolcona con salsa de ajos tiernos

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de yogur.
Dulces navideños

Bodega

Vino Blanco La Charla - D.O. Rueda

Vino Rosado Gran Feudo - D.O. Navarra

Vino Tinto Viña Real Crianza - D.O. Rioja

Cava Cuvée Original Codorníu Brut Ecológico

Café incluido





NH COLLECTION
SANTIAGO DE COMPOSTELA

Menú Navidad

Menú 1

PRECIO / PERSONA
48,00€

Aperitivos en centro de mesa

Brioche de pull-pork con miel y mostaza
Croquetas de jamón ibérico

Para empezar

Langostinos a la plancha con filloa de moluscos y crema gallega

Para continuar

Jarrete de ternera sobre parmentier de cítricos y ragout de boniato y setas

Postre

Coulant de chocolate con sorbete de mango

Bodega

C de V - D.O. Rías Baixas Albariño
Legaris Roble - D.O. Ribera del Duero
Anna de Codorníu Brut Nature Copa de Cava
Agua, Cerveza refrescos

Dulces Navideños

Menú 2

PRECIO / PERSONA
48,00€

Aperitivos en centro de mesa

Mini pita de costilla confitada con ají amarillo
Croquetas de centolla

Para empezar

Langostinos a la plancha con filloa de moluscos y crema gallega

Para continuar

Lomo de lubina enrollada con estofado de chipirones y puré de guisantes

Postre

Roll Cake de fresa y coco con helado de yogurt

Bodega

C de V - D.O. Rías Baixas Albariño
Legaris Roble - D.O. Ribera del Duero
Anna de Codorníu Brut Nature Copa de Cava
Agua, Cerveza refrescos

Dulces Navideños



NH COLLECTION

SEVILLA

Menú Navidad

Menú 1

**Precio por persona:
48€ + IVA**

Suprema de salmón con infusión de marisco y ensalada de hinojos

Canelones de carrillera ibérica gratinados con salteado de verduras y láminas de trufa

Postre artesano

Menú 3

**Precio por persona:
55€ + IVA**

Ensalada de langostinos con aguacates y vinagreta de Jerez

Solomillo ibérico glaseado con pimientos de cristal y noodles de calabacín

Postre artesano

Menú 2

**Precio por persona:
50€ + IVA**

Rulada de foie rellena de albaricoques con pan de especias y reducción de vino amontillado

Lomos de lubina crujiente sobre mousaka de verduras y mahonesa de ajo negro

Postre artesano

Menú 4

**Precio por persona:
60€ + IVA**

Traslucidos de bacalao con vinagreta de naranjas sevillanas y aceitunas muertas

Solomillo de ternera con milhojas de patatas a la crema con panceta ahumada y salsa de vino

Postre artesano



NH COLLECTION
VIGO

Menú Navidad

Entrante

Canelón de rape, bogavante, vieira y muselina de langostinos
11,00 €

Ensalada de langostinos y aguacate con pepino encurtido 12,00 €

Ajo blanco ajo negro de coco y piña con tartar de ternera 12,00 €

Ceviche de vieira 14,00 €

Salpicón de mariscos, crema de agua chile, sorbete de tomate y
albahaca 19,00 €

Principal

Lubina con encebollado de tomillo limón y humus de guisantes
22,00 €

Carrillera de ternera al corte con puré de castañas 23,00 €

Lomo de ternera lechal con milhojas de patata 27,00 €

Tournedo de solomillo de vaca a la pimienta verde 29,50 €

Taco de rape con sopa de aberquina, teja de tinta y puerro
quemado 31,00 €

Postre

Torrija de leche merengada 5,00 €

Tres chocolates 6,00 €

Brownie dulce de leche y helado de vainilla 7,00 €

Café y dulces Navideños

Aguas, cervezas refrescos y vino

Opción 1 12,00 € / pax

Vino blanco: Ribeiro Viña Senra

Vino tinto: Monólogo Rioja Cr

Cava: Freixenet Blanc de Blancs

Opción 2 14,00 € / pax

Vino blanco: Terra de Aytona Albariño

Vino tinto: Viña Pomal Rioja Cr

Cava: Anna Codorniu Blanc de Blancs

Opción 3 16,00 € / pax

Vino blanco: C de V Albariño

Vino tinto: Paseante la Escucha Mencía

Cava: Jaume Serra Gran Reserva

Completa tu menú:

(Servido a compartir cada 3 pax.)

Croquetas 3,00 € / pax

Empanada 4,00 € / pax

Paleta de jamón Ibérico 7,00 € / pax

Pulpo a la gallega 8,00 € / pax

Confecciona el menú a tu gusto. El menú será el mismo para todo el grupo. Precios de los platos por persona con IVA incluido



nh
HOTELS &
RESORTS

CHRISTMAS MENU

Aperitivo al gusto del Chef

PRECIO / PERSONA
48,00€ + 10% IVA incluido

Entrantes

Risotto Clásico de Trigueros y Gambas

o

Crema Navideña de calabaza con Chips Mediterraneos

Plato principal

Entrecotte de Ternera con Pimientos de Padrón y su gratén de Patatas especiadas

o

Pularda Rellena de Foie en Salsa de Piñones y Dátiles

Postre

Cheesecake con sus Frutos Rojos

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café

Cava, dulces navideños
para celebrar las fiestas



MENU DE NAVIDAD

Menù 1

PRECIO / PERSONA
49€ - IVA NO incluido

Entrante

Timbal de salmón ahumado..
Aguacate, quínoa y vegetales.

Plato Principal

Chuleta de ternera blanca.
Estofado de setas y hongos.

Postre

Pirámide de chocolate blanco con frutos rojos.

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Legaris D.O. Rueda
Vino tinto Ederra D.O. Rioja crianza
Cava Blanc de Blancs de Freixenet.
Café y Dulces navideños

Menù 2

PRECIO / PERSONA
52€ - IVA NO incluido

Entrante

Carpaccio de tomate rosa, con langostinos y jamón curado de pato.

Vinagreta de mango asado.

Merluza Asada Con Puntallete De Moluscos Y Verduras

Plato Principal

Lomo de merluza asado.

Ajoarriero de sepia y patatas chafadas al azafrán.

Dulces Navideños, café y licor.

Postre

Tiramisú con crema helada de avellanas.

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino blanco Legaris D.O. Rueda
Vino tinto Ederra D.O. Rioja crianza
Cava Blanc de Blancs de Freixenet.
Café y Dulces navideños

20 personas mínimo

CHRISTMAS MENU

Aperitivo en mesa

Croquetas de la casa
Gyozas de verduras y soja

PRECIO / PERSONA

47,50€ - IVA incluido

Entrante

Ensaladilla de la casa con tataki de atún y guacamole

Plato principal

Carrillera ibérica melosa al curry rojo con cebolitas glaseadas
y arroz basmati

o

Taco de salmón con puré de hinojo y tallarines de verduras

Postre

Piña estofada y espuma de toffee

Bodega

Vino blanco & tinto, agua y café
Cava y dulces navideños

Mismo entrante y postre para todos. El principal elegido al menos 7 días antes del servicio. Mínimo 15 comensales.

CHRISTMAS MENU

Aperitivo en mesa

Panipuri con tartar de atún
Coquetas caseras
Langostino cujiente con mousse de aguacate

PRECIO / PERSONA

50,90€ - IVA No incluido

Entrante

Canelón de rape, vieira y gamba con crema de marisco

Principales

Lubina a la parmesana con espárragos, ajetes y
aceite de albahaca

O

Solomillo ibérico marinado con salsa de vino dulce

Postre

Coulant de turrón de Xijona

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco D.O. Rueda y vino tinto crianza D.O Rioja

Café e infusiones

Cava Codorníu clásico brut nature y dulces navideños

CHRISTMAS MENU

Copa de bienvenida

PRECIO / PERSONA
56,90€ - IVA incluido

Las tapas

Brioche de Salmón Ahumado con Mousse de Aguacate
Wrap de Cochinita pibil y Cebolla encurtida

Entrante

Ensaladilla con Gambón y Mahonesa de su coral

Plato principal

Pintada rellena de Setas y Foie en su jugo
con pavé de patata gratinado

Postre

Tartaleta de limón merengada
Dulces navideños

Bodega

Agua mineral,
Blanco D.O Rueda,
Tinto crianza D.O Rioja
Cava Brut Nature
Café e infusiones

Se permitirá hasta un 15% de cambios en el plato principal, aplicando el mismo precio del principal elegido

CHRISTMAS MENU

Aperitivo en mesa

PRECIO / PERSONA

58,75€ - IVA incluido

Paté de Berenjena Escalivada y Champiñones
Brocheta de Gamba empanada con leche de Coco
Micuit de Pato con Mermelada de Higos
Cucharita de Ceviche de Rape
Pincho de Ternera con Aceite de Trufa
Montadito de Jamón Ibérico

Entrante

Ensalada de Alcachofas Confitadas y Jamón Ibérico o Crema de Marisco con Guarnición de Bogavante

Plato principal

Solomillo de Ternera con Trigueros envueltos en Bacon y Salsa de Setas o Tronco de Merluza a la Ondarresa

Postre

Tarta de Idiazábal con Fresitas del Bosque o Tarta Tatin

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava y dulces navideños



CHRISTMAS MENU

Aperitivo

Jamón Ibérico en su airbag crujiente
Sardina de la costa marinada con tomate concassé
y albahaca sobre tostada
Bisqué de gambas
Croquetas de boletus con caviar de trufa
Brocheta de gamba crujiente con mayonesa de soja
Dado de salmón marinado con eneldo y gelée de lima

PRECIO / PERSONA
54,90€ - IVA incluido

Entrante

Ensalada de langostinos
con mango, melón y fresas

Plato principal

Confit de pato
con puré de manzana al aroma de vainilla

Postre

Tocinillo de cielo
con leche de coco y cítricos

Bodega

Vino, cerveza, refrescos, agua y café
Cava y dulces navideños



MENU DE NAVIDAD

Menù 1

PRECIO / PERSONA
44€ - IVA incluido

Crema De Centollo Con Dim Sum De Pescados Y Mariscos

Solomillo Ibérico Al Hojaldre Con Patata Gratinada Y

Manzana Asada

Tarta De Queso Y Frambuesas

Dulces Navideños, café y licor

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja Crianza

Agua, cervezas y refrescos

Menù 2

PRECIO / PERSONA
47€ - IVA incluido

Canelón De Pitu De Caleyá , Foie Y Setas Con
Espuma Ahumada De Pria

Merluza Asada Con Puntallete De Moluscos Y Verduras

Tocinillo De Cielo Con Leche Merengada

Dulces Navideños, café y licor

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja Crianza

Agua, cervezas y refrescos

CHRISTMAS MENU

Menù 1

PRECIO / PERSONA
52,05€ - IVA incluido

Al centro

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y queso curado
Choco de nuestra costa
Croquetas de jamón con mayonesa de hierbabuena

Primer Plato

Salmorejo andaluz

Segundo Plato (a elegir)

Carrillera de cerdo al Oporto sobre puré de patatas
ó
Lomo de bacalao confitado sobre puré de patatas

Postre

Brownie de Chocolate sobre slass de coulis de frutos rojos
y helado de vainilla
Cava y dulces navideños

Menù 2

PRECIO / PERSONA
56,65€ - IVA incluido

Al centro

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y queso curado
Choco de nuestra costa
Adobo de cazón
Croquetas de jamón con mayonesa de hierbabuena

Primer Plato

Salmorejo andaluz o de remolacha con nube de parmesano

Segundo Plato (a elegir)

Carrillera de cerdo al Oporto sobre parmentier de patatas
trufadas
ó
Lomo de bacalao con gratinado de alioli y parmentier
de patatas

Postre

Brownie de Chocolate sobre slass de coulis de frutos rojos y
helado de vainilla
Cava y dulces navideños

CHRISTMAS MENU

Menù 1

PRECIO / PERSONA
48,00€ - IVA incluido

Micuit de Pato y Vinagreta de Caramelo con Pan de Pasas

Tartar de Tomate con Boquerones y Pan Polar

Lubina con Verduras Salteadas y Langostinos

Taco de Cochinillo Confitado en su Jugo
con Cremoso de Manzana

Brownie de Chocolate y Nueces
con Helado de Vainilla

Bodega

Blanco Chardonnay y Tinto Crianza DOC Rioja
Café, Cava y Dulces Navideños

Menù 2

PRECIO / PERSONA
50,00€ - IVA incluido

Pastel de Cabracho, Mayonesa de Mango y Pan Crujiente
de Cebolla

Ensalada de Jamón y Salmón a la Naranja

Merluza al Horno y Compota de Tomate con Albahaca

Solomillo de Ternera con Salsa de Hongos y Panaderas

Tarta de Queso al Horno con Frutos Rojos

Bodega

Blanco Chardonnay y Tinto Crianza DOC Rioja
Café, Cava y Dulces Navideños



CHRISTMAS MENU

Menù 1

PRECIO / PERSONA
55,00€ - IVA incluido

Crema de nécoras y cigalas con daditos de rape y langostinos
Carrilleras melosas con parmentier de patata y jugo de su cocción
Mousse de turrón con glaseado de chocolate blanco

Bodega

Vino blanco La Charla Rueda Bodegas Codorníu,
Vino tinto Valdubón Ribera del Duero Bodegas Ferrer,
cerveza, refrescos y agua
Café y cava Roger de Flor

Delicias navideñas

Menù 2

PRECIO / PERSONA
60,00€ - IVA incluido

Escalibada al carbón con aguacate, sardina ahumada y jugo de cítricos
Terrina de pato confitado con batata cremosa y reducción de Oporto
Semifrío de plátano y avellana

Bodega

Vino blanco La Charla Rueda Bodegas Codorníu,
Vino tinto Valdubón Ribera del Duero Bodegas Ferrer,
cerveza, refrescos y agua
Café y cava Roger de Flor

Delicias navideñas

Cualquier intolerancia o alergia alimentaria debe ser notificada con al menos 7 días de antelación. Los cambios solicitados en el momento, siempre que se puedan realizar, conllevarán un suplemento de 6 € por plato

MENU DE NAVIDAD

Pastel de crustáceos

cabracho emulsionado

PRECIO / PERSONA

71€ - IVA incluido

Espiral de foie

velo de vino dulce & hongos

Arroz costrado “Mar y montaña”

toques del lejano Oriente

Costillar asado en su jugo

taco de patata & toques balsámicos

Tarta de queso horneada

mermelada de frutos rojos

Bodega

Vinos de Navarra

Agua mineral

Café o infusión

Copa de licor o combinado

MENU DE NAVIDAD

MENÙ 1

PRECIO / PERSONA
46,90€ - IVA incluido

Entrantes

Jamón Ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE
Rabas de Calamar

Plato principal

Dorada al horno con Verduras de temporada
Solomillo de cerdo en su jugo

Postre

Tarta de Chocolate con Helado

Bodega

Vino, Cerveza, Refrescos. Agua y Café
Cava y Dulces Navideños

MENÙ 2

PRECIO / PERSONA
49,90€ - IVA incluido

Entrantes

Jamón Ibérico en pan de cristal con tomate y AOVE
Surtido de Croquetas

Plato principal

Lomo de bacalao confitado sobre puré de patatas
Entrecot de Ternera con Patata Risolada

Postre

Nuestra Tarta de Queso casera

Bodega

Vino, Cerveza, Refrescos. Agua y Café
Cava y Dulces Navideños

MENU DE NAVIDAD

MENÙ 1

PRECIO / PERSONA
37,00€ - IGIC incluido

Aperitivo en mesa

Calabacín relleno de choco y pico de gallo con mojo

Primer plato

Crema de calabaza y coco con crujiente de jamón

Segundo plato

Medallones de solomillo de cerdo en su jugo con escacho de papa y verduritas

Postre

Tiramisú

Bodega

Vino, cervezas, refrescos, agua y café.
Cava y dulces navideños

MENÙ 2

PRECIO / PERSONA
44,00€ - IGIC incluido

Aperitivo en mesa

Tabla de ibéricos y quesos

Primer plato

Timbal de papa, verduras y langostino con vinagreta de hierbas

Segundo plato

Suprema de salmón sobre pisto o Escalopines tiernos de ternera con arroz basmati y salteado de setas

Postre

Tarta Sacher o Macedonia de frutas

Bodega

Vino, cervezas, refrescos, agua y café.
Cava y dulces navideños



MENU DE NAVIDAD

Aperitivo de bienvenida

Crema de Mejillón con Chips de Cebolla
Cucharita de Gorgonzola y Mermelada de Tomate
Rollitos Vietnamitas
Croquetas de Boletus
Agua, Refrescos, Cervezas y Vino

PRECIO / PERSONA
49,50€ + 10% IVA

Entrante

Vol-au-Vent de Marisco gratinado con Queso Brie y su Bouquet de Ensalada

Plato principal (Mismo para todo el grupo)

Suprema de Pularda rellena con Dátiles y Manzana asada ó Bombón de Bacalao sobre Crema de Galera y Chips de Alga Nori

Postre

Tarta de Limón merengada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas
Bodega Selección NH
Cafés e Infusiones
Cava y dulces navideños

En caso de querer elegir entre carne/pescado para el mismo grupo (máximo grupo de 60 comensales), la elección deberá confirmarse con 96 h. de antelación (con listado de nombres).

CHRISTMAS MENU

Aperitivo de bienvenida

PRECIO / PERSONA
41,90€ - IVA incluido

Entrantes (en plato individual)

Surtido de ibéricos y quesos
Berenjena a la llama con anguila ahumada
Hojaldre relleno de pato y foie

Plato principal (A elegir 7/10 días antes)

Lomos de merluza con salsa suave de mostaza o Centros de solomillo de cerdo con salsa de pimienta

Postre

Pina caramelizada con cremoso helado

Bodega

Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino y Cava
Café o Infusión
Dulces Navideños
Sorbete refrescante de frutas (Suplemento 4€ + IVA)

Cualquier cambio en menú con menos de 24 horas de antelación, podrá tener un suplemento sobre el precio del menú confirmado

MENU DE NAVIDAD

Menù basico

PRECIO / PERSONA
53€ - IVA incluido

Ensalada de láminas de pularda

Mayonesa de anchoas y manzana verde con láminas de parmesano

Huevo termal

Con alcachofas confitadas con jamón

Taco de bacalao confitado

Pil-pil de mostaza y cebolleta asada a la miel

Carrillera ibérica

Majada de jengibre y manzanilla

Nuestra tarta de queso

con escabeche dulce de frutas rojas

Bodega

Vino tinto crianza "Marqués de rascal arienzo"
Vino blanco rueda " La charla"
Agua mineral
Café

Menù standard

PRECIO / PERSONA
57€ - IVA incluido

Ensaladilla

Con ahumados y vinagreta de piparras

Canelón

Relleno de béchamel de hongos y pato trufado

Taco de bacalao confitado

Con pimientos asados al carbón

Paletilla de cordero

Deshuesada con parmertier de patata ahumada

Strudel de manzana

Con helado de canela y crema de vainilla

Bodega

Vino tinto crianza "marques de rascal arienzo"
Vino blanco rueda "la charla"
Agua mineral
Café

CHRISTMAS MENU

Menù 1

PRECIO / PERSONA
29€ - IVA incluido

Aperitivo

Bisqué de cangrejo guarnecido con pan frito.

Entrante

Concha de vieira rellena de marisco de roca en costra de hojaldre.

Para continuar

Secreto de cerdo con falso risotto de setas y salsa teriyaki

Postre

Tiramisú de mango.

Dulce navideño

Bodega

Tinto: 5 de Copas – D.O. Toro
Pan, agua.
Café y licores

Menù 2

PRECIO / PERSONA
34€ - IVA incluido

Aperitivo

Salpicón de gambas y mousse de aguacate.

Entrante

Ensalada de canónigos, queso de cabra rebozado en sésamo y vinagreta de grosellas y foie.

Para continuar

Solomillo de cerdo, parmentier de patata al pimentón y salsa madeira.

Postre

Crema inglesa con helado de turrón.

Dulce navideño

Bodega

Tinto: 5 de Copas – D.O. Toro
Pan, agua.
Café y licores.

CHRISTMAS MENU

Aperitivo

Croqueta de jamón casera con emulsion de romescu

PRECIO / PERSONA
45€ - IVA incluido

Entrante

Coulant de pulpo, patata chafada y yema líquida

Plato principal

Cochinillo asado a baja temperatura con apionabo en texturas*

Postre

Taín de manzana caramelizada con helado de vainilla

Bodega

Viñas del Vero D.O Chardonnay Macabeo

Viñas del Vero D.O Tinto ano

Aguas minerales

Cava y dulces navideños

Café aromático

Suplemento combinado por persona 8€ IVA incluido

MINOR
HOTELS


ANANTARA
HOTELS & RESORTS

AVANI
Hotels & Resorts


elevana
— COLLECTION —


OAKS
HOTELS • RESORTS • SUITES

NH
HOTELS &
RESORTS


NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

nhow
HOTELS & RESORTS

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

Minor Hotels Europe & Americas