



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](mailto: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](#)

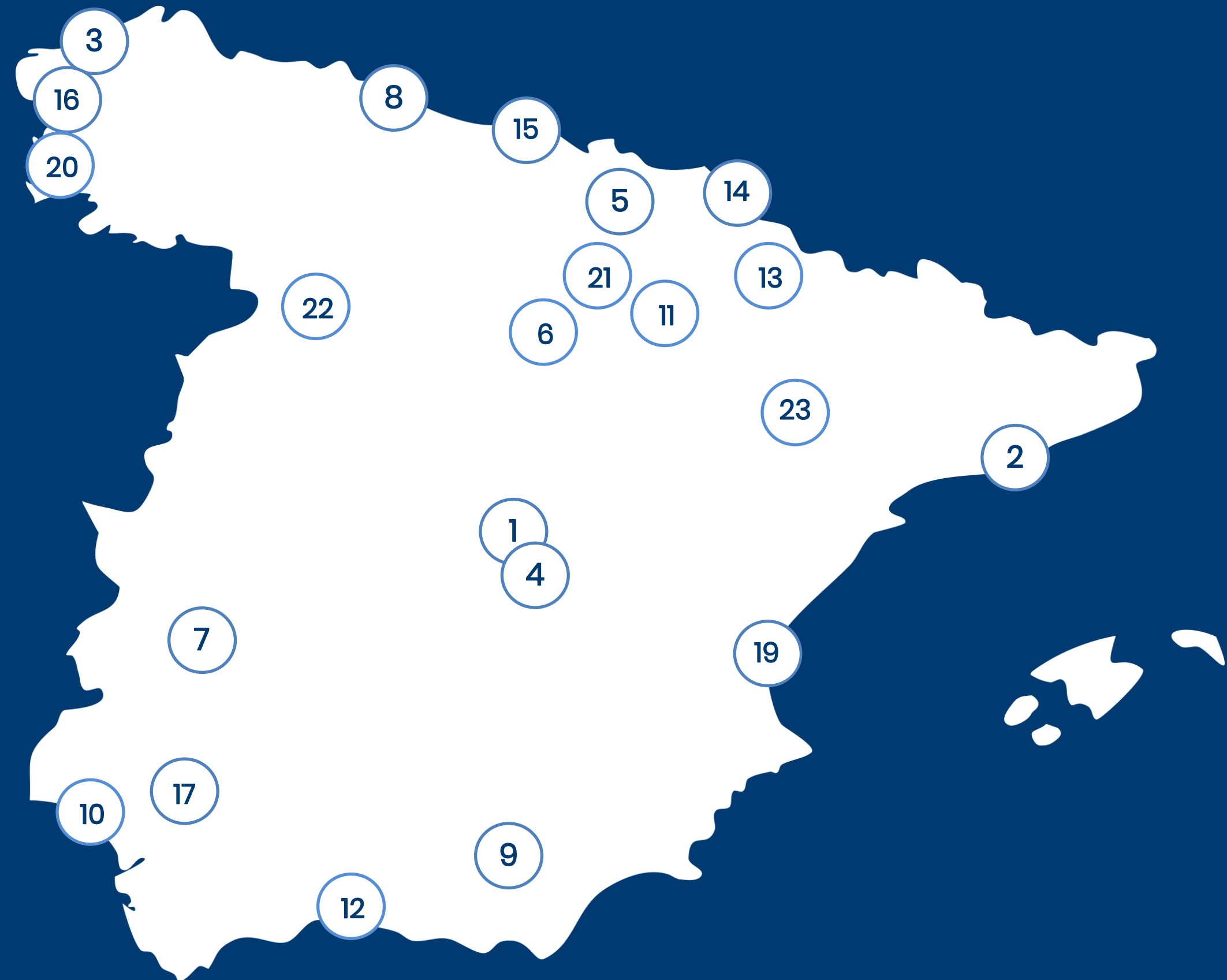
[NH STADIUM](#)

## 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



NH COLLECTION  
PALACIO DE BURGOS

## Menú Navidad

### Menú 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

### Menú 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 fresones

## 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