



# Nochebuena

---

## ENTREMESES DE NOCHEBUENA

Hojaldrito casero con mousse de foie  
de la granja La Llueza, en Espinosa de los Monteros

Croqueta de cecina casera ecológica

Tartar de salmón salvaje de Alaska marinado con eneldo

Brocheta de pulpo con mayonesa de pimentón

## PRINCIPALES

Lasaña de marisco 'Rockefeller' gratinada  
con crema de espinacas ecológicas de La Traílla

Capón navideño ecológico con salsa de trufa  
y brandy gran reserva El Maestro Sierra,  
gratén de patata pasiego y pastel de espinacas

## SURTIDO DE POSTRES

Tarta de chocolate crujiente  
al estilo del Hotel Crillon, de París

Dacquoise de avellanas  
con helado casero de café de Café Angélica

Tarta fina de hojaldre de manzana,  
con miel de brezo ecológica

---

99€ por persona IVA incluido





## *Navidad*

---

Ensalada de tomates de invierno con rape alangostado,  
aceite de arbequina y mayonesa de romesco

Crepineta de cigalitas con salsa al champagne

Wellington de lechazo ecológico,  
rosti de patata y mousse de calabaza

### SURTIDO DE POSTRES NAVIDEÑOS

Tarta especial de hojaldre, crema pastelera  
y sobao con crema de orujo

Tarta de chocolate crujiente  
al estilo del Hotel Crillon, de París

Tarta de limón con merengue

---

*60€ por persona IVA incluido*





## Nochevieja

---

### SEIS ENTREMESSES 2020

Tosta de foie micuit de la granja La Llueza, buñuelo de bacalao con espinacas y piñones, croqueta de cigalitas, bombón de cabracho con mayonesa de anchoa, blinis de salmón salvaje de Alaska y jamón ibérico con grissini

### PRINCIPALES

Ravioli de bogavante del Cantábrico con salsa Newburg

Vol au vent de pularda ecológica al foie,  
al estilo de los Príncipes de Asturias,  
con salsa de berros y pastel de remolacha

### SURTIDO DE POSTRES ESPECIAL 2020

Tarta de chocolate crujiente  
al estilo del Hotel Crillon, de París

Tarta crujiente pasiega especial 'Deluz verano 2019'

Mini lemon pie

---

*Cena + cotillón*

*125€ por persona IVA incluido*





## *Año Nuevo*

---

Salpicón de marisco clásico con gamba de Palamós y vinagreta de berberechos

Caldereta navideña de rape con salsa especial de amontillado de El Maestro Sierra y pimentón de La Vera ecológico con patatita cremosa

Ternera ecológica Príncipe Orloff, al estilo de los Premios Nobel: roast beef finita y asada, rellena de Soubise de foie de La Llueza, gratinada con bechamel trufada

### SURTIDO DE POSTRES

Tarta de chocolate crujiente al estilo del crillon de París

Tarta de hojaldre de manzana con helado de miel

Tarta de queso pasiego

---

*55€ por persona IVA incluido*





## *Día de Reyes*

---

### ENTREMESAS DE REYES

Croqueta de cigalitas, buñuelo de bacalao,  
tartar de salmón salvaje de Alaska  
y hojaldrito de mousse de foie de La Llueza

### PRINCIPALES

Crepineta de langostinos con salsa de espinacas y cava

Medallón de ternera ecológica con salsa  
de trufa y brandy gran reserva El Maestro Sierra,  
gratén de patata pasiego y pastel de espinaca

### SURTIDO DE POSTRES

Tarta crujiente pasiega  
especial 'Deluz verano 2019'

Tarta de hojaldre de manzana  
con helado de miel casero

Tarta de queso pasiego de Los Tiemblos  
con mermelada casera, la *cheesecake* cántabra

---

*55€ por persona IVA incluido*





## *Navidad niños*

---

### MENÚ

Croquetas de jamón ibérico

Rabas de calamar

Jamón ibérico

Escalopines de solomillo de ternera  
ecológica empanados con patatas rejilla

### POSTRE

Tarta de galleta y chocolate

### BEBIDAS

Refrescos y agua

---

*33 € iva incluido*

