



NAVIDAD

2023



Nochebuena

-Copa de bienvenida Cava ecológico Bisila Brut Nature-

ENTREMESSES

Croqueta de jamón ibérico

Bombón de pastel de cabracho

Nacho de langostino con aguacate y torrezno

Maki crujiente de salmón teriyaki

PRINCIPALES

Salpicón de bogavante, gamba roja, pulpo y langostino con vinagreta clásica

Capón navideño relleno de manzana, orejones, almendras y espinacas con salsa cremosa de champagne y patatitas avellana

POSTRE

Paris Brest, petit choux de crema de avellana con helado de café

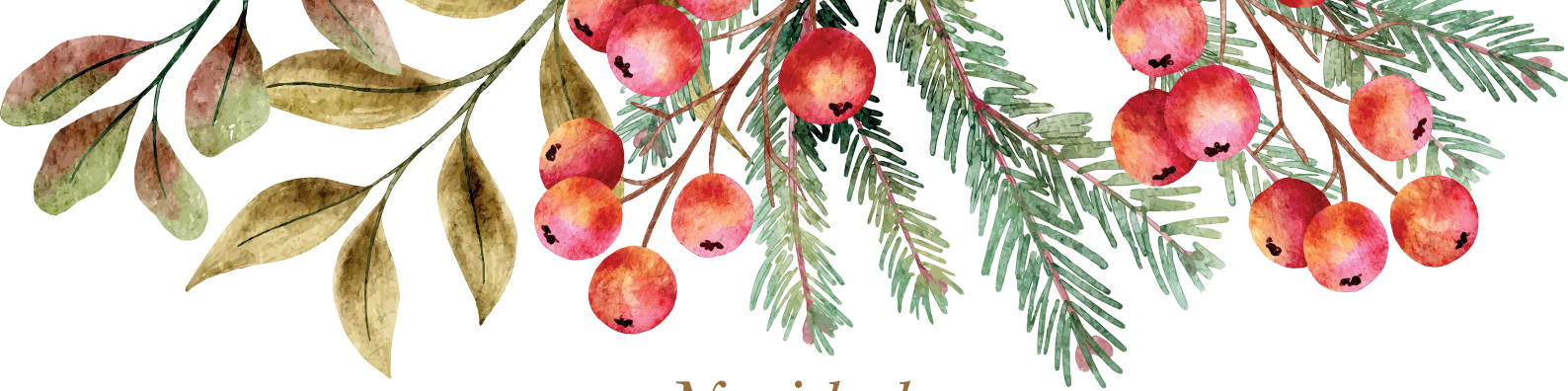
Café Angélica tostado a mano

BODEGA

Tinto Cuzcurrita D.O. Rioja

JF Arriezu verdejo D.O. Rueda

120€ por persona IVA incluido



Navidad

-Copa de bienvenida Cava ecológico Bisila Brut Nature-

ENTREMESSES

Croqueta de jamón ibérico

Bombón de pastel de cabracho

Nacho de langostino con aguacate y torrezno

Maki crujiente de salmón teriyaki

PRINCIPALES

Carpaccio de tomate con gamba roja, pulpo y langostino
con aguacate y mango

Pastela crujiente de cigalitas y alcachofas con espinacas
a la florentina

Medallón de solomillo de ternera eco 'Strogonoff' con
rösti de patata crujiente y setas a la borderless

POSTRE

Paris Brest, petit choux de crema de avellana
con helado de café

Café Angélica tostado a mano

BODEGA

Tinto Cuzcurrita D.O. Rioja

JF Arriezu verdejo D.O. Rueda

70€ por persona IVA incluido



Nochevieja

ENTREMESSES

Orly de pulpo de Santander

Tartar de ternera ecológica con maki crujiente

Croqueta de trufa y queso de cabra

Jamón ibérico de Los Pedroches con brioche

PRINCIPALES

Raviolón de bogavante con salsa cremosa 'Newburg'

Filet Mignon de solomillo alabardado con foie,
salsa de trufa y pastel de patata

POSTRE

Pavlova crujiente con mousse de chocolate blanco y
mango con helado de queso en homenaje a Ontaneda

Café Angélica tostado a mano

Copa de Cava ecológico Bisila Brut Nature
y las 12 uvas de la suerte

BODEGA

Tinto Cuzcurrita D.O. Rioja

JF Arriezu verdejo D.O. Rueda

Cena + cotillón 160€ por persona IVA incluido



Año Nuevo

-Copa de bienvenida Cava ecológico Bisila Brut Nature-

ENTREMESSES

Orly de pulpo de Santander

Tartar de ternera eco con maki crujiente

Croqueta de trufa y queso de cabra

Jamón ibérico de Los Pedroches con brioche

PRINCIPALES

Salpicón de marisco con aguacate y mango

Ravioli de setas y trufas con salsa parmigiana

Vol au vent de goulash de ternera eco al brandy

POSTRE

Pavlova crujiente con mousse de chocolate blanco y mango con helado de queso en homenaje a Ontaneda

Café Angélica tostado a mano

BODEGA

Tinto Cuzcurrita D.O. Rioja

JF Arriezu verdejo D.O. Rueda

80€ por persona IVA incluido





Navidad niños

MENÚ

Croquetas de jamón ibérico con bechamel de leche de pasto

Rabas de calamar crujientes

Jamón ibérico de la dehesa extremeña

Escalopines de solomillo de ternera
ecológica empanados con patatas rejilla

POSTRE

Tarta de galleta y chocolate
como las de cumpleaños

BEBIDAS

Refrescos y agua

60€ IVA incluido





Ramón y Cajal, 18 Santander
942 290 606 — deluz.es