



# MENUS DE NAVIDAD 2015 HOTEL PALACIO DEL MAR

*Merry Christmas*

## MENU Nº 1

A centro de mesa (ración cada 3 personas)

Ensalada de queso de cabra y bacon  
con vinagreta de frutos secos  
\*\*\*\*\*

Croquetitas variadas  
\*\*\*\*\*

**Individual**

Merluza a la gallega con mejillones  
\*\*\*\*\*

Cabrilo estofado  
\*\*\*\*\*

Tiramisú  
\*\*\*\*\*

Café

**Precio: 30 € Iva incluido**

## MENU Nº 2

A centro de mesa (ración cada 3 personas)

Ensalada de langostinos y jamón  
\*\*\*\*\*

Cecina del bierzo aliñada con aceite de oliva  
y orégano  
\*\*\*\*\*

Pastel caliente de ciervo con  
demi-glace de trufas  
\*\*\*\*\*

**Individual**

Viera rellena gratinada  
\*\*\*\*\*

Osobuco de lechazo asado  
\*\*\*\*\*

Tarta sacher de chocolate  
\*\*\*\*\*

Café

**Precio: 35 € Iva incluido**

**Bebidas incluidas:**

Agua mineral, vinos de Rioja Crianza, Rosado de Aguja y 1 copa por persona

## MENU Nº 3

**Individual**

Langostinos cocidos con salsa de maíz  
\*\*\*\*\*

Merluza rellena de centollo  
en salsa de cigalitas  
\*\*\*\*\*

Escalopines de solomillo con salsa de Boletus

Tarta sacher de chocolate  
\*\*\*\*\*

Café

**Precio: 35 € Iva incluido**

## MENU Nº 4

A centro de mesa (ración cada 3 personas)

Cecina del Bierzo aliñada con  
aceite de oliva y orégano  
\*\*\*\*\*

Ensalada de queso de cabra asado y  
gelé cavernet sauvignon  
\*\*\*\*\*

Rabas de calamar y croquetas caseras  
\*\*\*\*\*

**Individual**

Tacos de merluza en salsa negra de cachón  
ó

Solomillo con salsa de Pedro Ximenez  
\*\*\*\*\*

Profiteroles de chocolate  
\*\*\*\*\*

Café

**Precio: 40 € Iva incluido**