



MENÚ NOCHEBUENA

24 de Diciembre

APERITIVO

Lámina de presa ibérica,
tartar de atún rojo con caldo de cecina y cebolla

Vieira escabechada

ENTRANTE

Vichissoise con puerros confitados y caviar

Sopa de pescado, rape y almejas

Canelón de setas, coquelet y trufa

SEGUNDOS

Lubina asada, menieure

Paleta de lechazo asado,
pomme dauphine, con crema de ajos

PRE-POSTRE

Cítrico en texturas

POSTRE

Chocolate, avellana

Selección de Petifurs y Turrone



BODEGA

Agua, cerveza, refrescos y café

Mestres Visol – *Espumoso, Cava*

José Pariente Selección Especial – *Blanco, Rueda*

Valduero I Cepa Selección Pascua – *Tinto,*

Ribera del Duero

120€

Precio por persona con I.V.A. incluido.

EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO



MENÚ NAVIDAD

25 de Diciembre - Almuerzo

APERITIVO

Tartar de atún rojo con caldo de cecina y cebolla

Vieira escabechada

Buñuelo, morro

ENTRANTE

Sopa de ajo

Habón, pato

SEGUNDOS

Rodaballo, menieure

Solomillo, estragón

PRE-POSTRE

Pera al Cava

POSTRE

Coulant Turrón

Selección de Petifurs y Turrones



89€

Precio por persona con I.V.A. incluido.

Bodega no incluida en el precio.

EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO



MENÚ NOCHEVIEJA

31 de Diciembre

APERITIVO

Katsu Sando de buey de mar y caviar

Ostra en escabeche

Langostinos a la crema

ENTRANTE

Escupiñas, pil-pil

Carabinero braseado, salsa holandesa

Sashimi ahumado de salmón

PESCADO

Bacalao al cava

CARNE

Solomillo Ibérico al Koji

PRE-POSTRE

Sorbete limón al cava

POSTRE

Milhojas, crema diplomática y frutos rojos

Selección de Petifurs y Turrone

Uvas de la suerte y

Brindis de Bienvenida al año Nuevo



BODEGA

Agua, cerveza, refrescos y café

Ayala Brut Majeur— *Espumoso, Champagne*

As Sortes — *Blanco, Galicia*

Aalto — *Tinto, Ribera del Duero*

220€

Precio por persona con I.V.A. incluido.

EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO