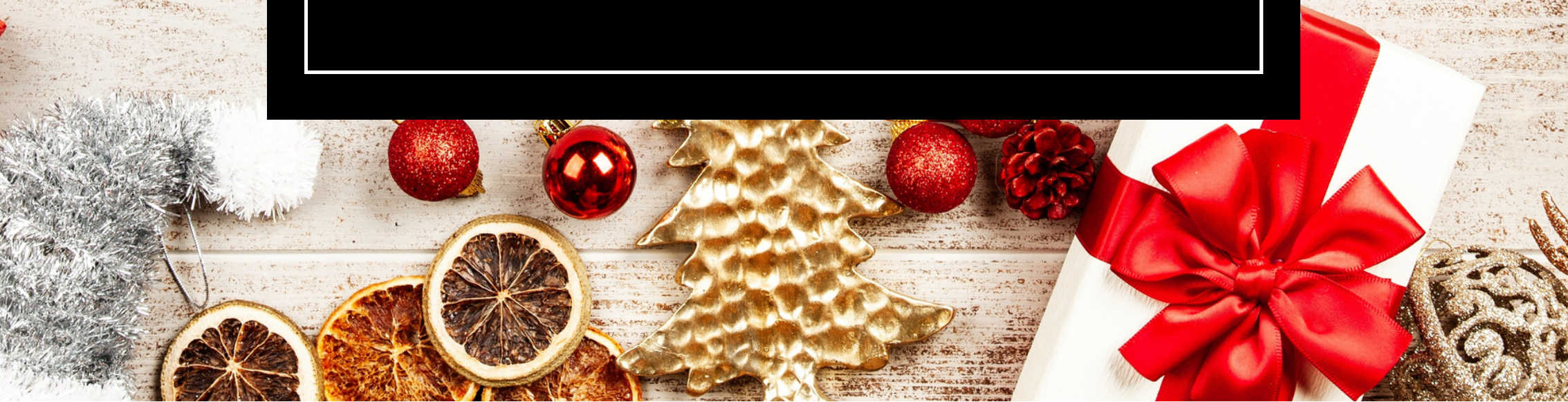


*Merry*  
CHRISTMAS

*by* ONLY YOU HOTEL ATOCHA



# New Year's LUNCH

**1 ENERO.**

13:00 a 15:30 hrs.

*13:00 a 15:30 hrs.*

---

**69€ pax**

Niños *Kids* 49€

Niños hasta 12 años.

*Kids up to 12 years old.*

IVA Incluido. *VAT Included.*

---

VINO BLANCO WHITE WINE

Lagar de Cervera D.O. Rías Baixas

VINO TINTO RED WINE

Muga Selección Especial D.O. Ca Rioja

ESPUMOSO SPARKLING WINE

Conde de Haro Brut D.O. Cava





## *Aperitivos*

- Selección de crujientes y frutos secos
- Jamón ibérico con cremoso de tomate
- Brocheta de mortadela picante con aceituna y cebolleta
- 3D de queso trufado con pistacho
- Foie crujiente con mermelada de violeta
- Selección de croquetas de jamón ibérico y boletus
- Langostinos chipotle style
- Focaccia trufada rellena de guanciale y cebolla caramelizada

## *Entrante*

- Tallarines de sepia, crema de champiñón y huevo a baja temperatura

## *Principal*

- Rulo de cordero, cebolla caramelizada con setas y salteado de brocoli y coliflor

ó

- Lomo de bacalao con su pilpil al romesco, cebolleta asada y crujiente de tomate y avellana

## *Postre*

- Carrot cake con toque chocolateado
- Delicias navideñas



## *Appetizers*

- Crispy selection and nuts
- Acorn fed iberian ham with creamy grated tomato
- Spicy mortadela skewer with olives and spring onion
- Truffled cheese 3D with pistachio
- Crispy foie with violet marmalade
- Croquettes selection: acorn fed iberian ham and mushroom
- Shrimps chipotle style
- Truffled focaccia filled with guanciale and caramelized onion

## *Starter*

- Cuttlefish noodles, mushroom creamy soup and low temperature egg

## *Main*

- Lamb roll, caramelized onion with mushrooms and sautéed broccoli and cauliflower

Or

- Cod fillet with its romesco pilpil, roasted spring onion and crispy tomato and hazelnut

## *Desserts*

- Chocolate carrot cake
- Christmas 'petit fours'

Only  
**YOU**  
HOTEL ATOCHA

