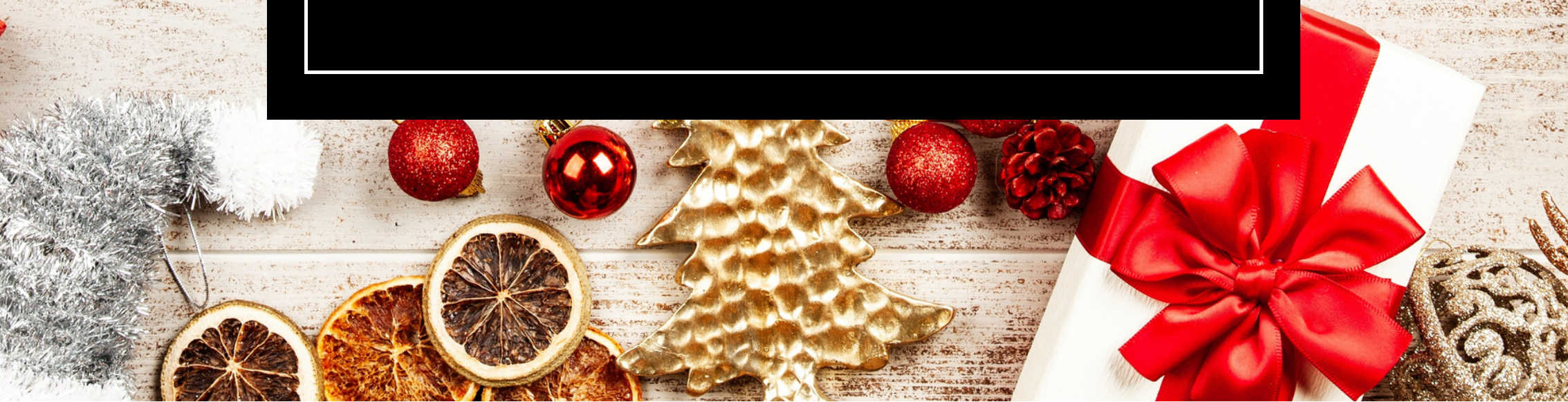


*Merry*  
CHRISTMAS

*by* ONLY YOU HOTEL ATOCHA



# Three King's LUNCH

**6 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
- Foié 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

