

Merry
CHRISTMAS

by ONLY YOU HOTEL ATOCHA

Xmas Day LUNCH

COMIDA DE NAVIDAD

25 DICIEMBRE

59€ por persona

€59 per person

Niños Kids 39€

Niños hasta 12 años

Kids up to 12 years old

IVA incluido

VAT included

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE

Muga D.O. Ca Rioja

VINO TINTO RED WINE

Muga Crianza D.O. Ca Rioja





Aperitivo de bienvenida *Welcome appetizer*

Croqueta de jamón ``7``
Ham croquette "7"

Hojaldre de escalibada y atún
Escalibada and tuna puff pastry

Entrante Starter

Vainas salteadas con papada, crema de trufa,
yema de huevo y consomé ibérico
Sautéed green beans with pork jowl, truffle cream, egg yolk
and Iberian consommé

Del Mar From the sea

Morrillo de atún glaseado con crema de coliflor tostada y aromáticos
Glazed tuna collar, roasted cauliflower purée, and aromatic herbs

De la Tierra From the land

Ravioli de toro, carbonara especiada y ajo negro
Oxtail ravioli, spiced carbonara and black garlic

Postres Desserts

Babá de naranja confitada
Candied orange baba

Mignardises navideños
Christmas mignardises

New Year's Eve DINNER

CENA DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

Cena: de 21:00h a 23:30h

Dinner: from 9:00 p.m. to 11:30 p.m.

Barra libre hasta las 02:00h

Open bar until 2:00 a.m.

169€ por persona

320€ per person

Niños Kids 65€

Niños hasta 12 años Kids up to 12 years old

IVA incluido VAT included

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE

Jose Pariente fermentado en barrica D.O.Rueda

VINO TINTO RED WINE

Muga Edicion Especial D.O.Ca Rioja





Aperitivo de bienvenida *Welcome appetizer*

La quesería ``7``
Cheese assortment "7"

Bomba de ternera y salsa brava
Beef bomb and spicy sauce

Mantou de cavier
Caviar dumpling

Entrantes Starters

Causa limeña con carpaccio de vieira, pico de gallo y aire de limón beurre
Causa limeña with scallop carpaccio, pico de gallo and lemon air beurre

Tartar de wagyu con encurtidos y yema trufada
Wagyu tartar with pickles and truffled yolk

Principales Main Courses

Cigala asada en su jugo con cremoso de ave
Roasted crayfish in its own juice with creamy poultry

Cremoso de apionabo con meloso de ternera y foie
Creamy celeriac with honeyed veal and foie gras

Postres Desserts

Saint-Honoré con fresitas confitadas
Saint-Honoré with candied strawberries

Mignardises navideños
Christmas mignardises



Aperitivo de bienvenida *Welcome appetizer*

Foie, maíz y confitura de vileta
Foie, corn and violet jam

Salmón, lemongrass y jazmín
Salmon, lemongrass, and jasmine

Panipuri de huevos rotos trufados y bellota
Panipuri with truffled broken eggs and acorn

Croqueta de ``salsa verde`` y merluza curada
Croquette of "green sauce" and cured hake

Entrante Starter

Poularda y cigala con Beurre Blanc y caviar Oscietra
Poularde and crayfish with Beurre Blanc and Oscietra caviar

Del Mar From the sea

Bogavante con jugo de pimientos y emulsión de su coral
Lobster with pepper juice and coral emulsion



Sorbete de limón, hierbabuena y sandía osmotizada
Lemon, mint and osmotized watermelon sorbet



De la Tierra From the land

Nuestro Wellington de wagyu, cecina y foie
Our wagyu Wellington with cured meat and foie gras

Postres Desserts

Babá al ron especiado y crema catalana frita
Spiced rum baba with fried Catalan cream

Mignardises navideños
Christmas mignardises

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

New Year's LUNCH

1 ENERO.

13:00 a 15:30 hrs.

13:00 a 15:30 hrs.

59€ pax

Niños *Kids* 39€

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

VINO BLANCO WHITE WINE

Muga D.O. C.a Rioja

VINO TINTO RED WINE

Muga Crianza D.O.Ca Rioja





Copa de cava Brut Nature
Sparkling spanish wine

Appetizers

Cecina de Wagyu con caviar de aceite de oliva.
Smoked Wagyu meat with olive oil caviar

Pate de caza con crujiente de pan de especias.
Hunting pate with crunchy spices bread

Croqueta de gamba y kimchi
Prawn and kimchi croquette

Saquito de patata, relleno de huevo y chistorra.
Filo pastry filled with egg and chistorra

Main

Consomé de bogavante y su ravioli
Lobster consommé and ravioli

Lingote de cordero, calabaza escarchada y pasta kataifi
Lamb lingot with frosty pumpkin and katafi pasta

Desserts

Chocolate 3.0
Sweet chocolate babá cake

Delicias navideñas, turrones y polvorones
Christmas "petit fours"

Three King's LUNCH

6 ENERO.

13:00 a 15:30 hrs.

13:00 a 15:30 hrs.

59€ pax

Niños *Kids* 39€

Niños hasta 12 años.

Kids up to 12 years old.

IVA Incluido. *VAT Included.*

VINO BLANCO WHITE WINE

Muga D.O. Ca Rioja

VINO TINTO RED WINE

Muga Crianza D.O.Ca Rioja





Copa de cava Brut Nature
Sparkling spanish wine

Appetizers

Cecina de Wagyu con caviar de aceite de oliva.
Smoked Wagyu meat with olive oil caviar

Pate de caza con crujiente de pan de especias.
Hunting pate with crunchy spices bread

Croqueta de gamba y kimchi
Prawn and kimchi croquette

Saquito de patata, relleno de huevo y chistorra.
Filo pastry filled with egg and chistorra

Main

Consomé de bogavante y su ravioli
Lobster consommé and ravioli

Lingote de cordero, calabaza escarchada y pasta kataifi
Lamb lingot with frosty pumpkin and katafi pasta

Desserts

Chocolate 3.0
Sweet chocolate babá cake

Delicias navideñas, turrones y polvorones
Christmas "petit fours"