

XMAS

with purpose

OnlyYOU
HOTELS

x

FUNDACION
prodis



Esta Navidad, nuestras ilustraciones nacen de la creatividad de personas con discapacidad intelectual gracias a la colaboración con Fundación PRODIS. Porque la magia está en las personas.
This Christmas, our illustrations are born from the creativity of people with intellectual disabilities thanks to our collaboration with Fundación PRODIS. Because the magic is in people.

MERCADO NAUENÓ

Familia

XMAS DAY

LUNCH MENU

25 DICIEMBRE

120€ por persona

120€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

MENU

APERITIVO DEL CHEF CHEF'S APPETIZER

Steak tartar de chuleta de buey madurada con caviar Osetra

Steak tartar made from matured beef steak with Osetra caviar

ENTRANTE STARTER

Crema de calabaza asada al curry con vieiras soasadas en mantequilla noisette

Curried roasted pumpkin cream with seared scallops in noisette butter

PRINCIPALES MAIN COURSES

Merluza del Cantábrico con pil-pil de ajo asado y compota de pimientos escalibados

Cantabrian hake with roasted garlic pil-pil and roasted pepper compote

Paletilla de cordero deshuesada a la mostaza y miel con parmentier trufado

Boneless lamb shoulder with mustard and honey served with truffled parmentier

POSTRES DESSERTS

Terciopelo de chocolate con coulis de frutos rojos

Chocolate velvet with red berry coulis

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Lusco Albariño D.O. Rías Baixas

VINO TINTO RED WINE Beronia Reserva D.O.Ca. Rioja

CAVA CAVA Sogas Mascaró Reserva

XMAS DAY

VEGETARIAN LUNCH MENU

25 DICIEMBRE

120€ por persona

120€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

MENU

APERITIVO DEL CHEF CHEF'S APPETIZER

Canelón de calabacín baby y pisto manchego

Baby courgette cannelloni and Manchego ratatouille

ENTRANTE STARTER

Consomé de calabaza asada con raviolis de hortalizas al vapor, pak choi y albóndigas vegetales

Roasted pumpkin consommé with steamed vegetable ravioli, pak choi and vegetable dumplings

PRINCIPALES MAIN COURSES

Puerros y espárragos confitados en emulsión trufada, nube de parmesano y croutons

Leek and asparagus confit in truffle emulsion, parmesan foam and croutons

Wellington de duxelle de setas con espinaca baby, parmentier y jugo de champiñones

Mushroom duxelle wellington with baby spinach, parmentier and mushroom jus

POSTRES DESSERTS

Tercipelo de chocolate con coulis de frutos rojos

Chocolate velvet with red berry coulis

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Lusco Albariño D.O. Rías Baixas

VINO TINTO RED WINE Beronia Reserva D.O.Ca. Rioja

CAVA CAVA Sogas Mascaró Reserva