

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 EVE

DINNER MENU

24 DICIEMBRE

190€ por persona

190€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

MENU

APERITIVO DEL CHEF CHEF'S APPETIZER

Vieira gallega curada en sal de remolacha, ponzu, parmentier de coliflor asada y caviar Osetra

Galician scallop cured in beet salt, ponzu, roasted cauliflower parmentier and Osetra caviar

ENTRANTE STARTER

Carpaccio de cigala 000 con tartar de tomate y licuado aliñado de hojas y brotes

Crayfish carpaccio with tomato tartar and sprouts and rocket juice

PRINCIPALES MAIN COURSES

Rodaballo al horno con pil-pil de chantarella negra, cremoso de patata y chutney

Baked turbot with black chanterelle pil-pil, creamy potato parmentier and chutney

Cochinillo segoviano meloso y crujiente con calabaza en texturas y jugo de hierba limón

Segovian suckling pig with textured pumpkin and lemongrass juice

POSTRES DESSERTS

Lingote de chocolate Guanaja y caramelo

Guanaja chocolate and caramel ingot

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Terras Gauda Albariño D.O.P. Rías Baixas

VINO TINTO RED WINE Muga Reserva Selección Especial D.O.Ca. Rioja

CAVA CAVA Sogas Mascaró Reserva

XMAS EVE

VEGETARIAN DINNER MENU

24 DICIEMBRE

190€ por persona

190€ per person

IVA Incluido. VAT Included.

MENU

APERITIVO DEL CHEF CHEF'S APPETIZER

Nigiri vegetal

Vegetable nigiri

ENTRANTE STARTER

Tartar de tomate de temporada con licuado de hojas verdes de invierno

Seasonal tomato tartar with winter green leaf juice

PRINCIPALES MAIN COURSES

Puerro 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

Lingote de chocolate Guanaja y caramelo

Guanaja chocolate and caramel ingot

Delicias navideñas

Christmas delights

BEBIDAS INCLUIDAS DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO WHITE WINE Terras Gauda Albariño D.O.P. Rías Baixas

VINO TINTO RED WINE Muga Reserva Selección Especial D.O.Ca. Rioja

CAVA CAVA Sogas Mascaró Reserva