



NOCHEBUENA

Cocktail de bienvenida

Sobao pasiego con anchoas serie oro y mantequilla ahumada



Croqueta cremosa de gamba roja y chalotas tostadas con mayonesa de su coral

Entrantes a centro de mesa



Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado



Bikini de costilla Ibérica al sarmiento, cebolla encurtida y mayonesa de Sryracha



Bomba de Foie Gras "Rocher" (*trampantojo*)



Principales a elegir



Corvina grillé con mantequilla de trufa sobre milhojas de chirivía y calabaza



Timbal de cordero nacional en su jugo con patatas Robuchón al carbón

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava



Pastre



Soufflé de chocolate

90€

Bebida incluida durante la cena



(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)

*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.

PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolacteo vegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuetes, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustáceos



NOCHEBUENA

Menú Vegetariano

Cóctail de bienvenida

Sobao pasiego con seitán trufado y mantequilla ahumada

Profiterol con tofu Jorim, encurtidos y mayonesa kewpie

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos

Nem de calabaza asada, pipas, cebolla crujiente y salsa agri dulce

Hummus brúlee de remolacha asada con crumble salado de semillas

Principal

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava

Pastre

Soufflé de chocolate

90€

Bebida incluida durante la cena

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)

*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.

PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactoovegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



NOCHEBUENA NIÑOS



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón
y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas
Macarrones con tomate y queso
Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas
Helado de vainilla con Mikados
Fruta del tiempo

26€

Bebida incluida durante la cena

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactoovegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



Portolito
CENTRO

Portolito
PLAYA

DÍA DE NAVIDAD

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con queso curado de oveja

Milhojas de foie Grass y manzana Golden caramelizada al Px con láminas de pan

Croqueta cremosa de gamba roja y chalotas tostadas con mayonesa de su coral

Bullabesa de carabineros con ragú de berberechos y tostón de pan rústico

Plato Principal a elegir

Arroz meloso de rape, calamar de playa, gambas y cangrejo azul -min. 2 pax-

Terrina de cordero confitado con crema de patata al rescoldo y chips de ajo

Corvina braseada con gratén de hortalizas y salsa Menier al cava

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia

Pastre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado

50€

NO incluye bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactovegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuetes, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustáceos



Portolito
CENTRO

Portolito
PLAYA

DÍA DE NAVIDAD

Menú Vegetariano

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos

Profiterol con tofu jorim, encurtidos y mayonesa kewpie

Velouté de calabaza asada con chantilly de remolacha y croutons de pipas

Plato Principal a elegir

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia

Arroz meloso con verduras de temporada y trompeta negra -min. 2 pax-

Pastre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado

50€

NO incluye bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactovegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



DÍA DE NAVIDAD NIÑOS



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón
y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas
Macarrones con tomate y queso
Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas
Helado de vainilla con Mikados
Fruta del tiempo

26€

NO incluye la Bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolácteo vegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuetes, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustáceos



NOCHEVIEJA

Menú Vegetariano

Cóctail de bienvenida

Espárrago blanco de navarra “cojonudos” con Anchoa 00 serie oro

Viera a la brasa, Micuit de foie caramelizado y reducción de Pedro Ximénez

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado

Sobao pasiego con pastrami de Tomahawk nacional y mantequilla al romero

Bombón de Foie Gras “Rocher” (trampantojo)

Principales

Carré de cordero lechal asado con costra de hierbas y crema de apionabo

Corvina braseada, con toffee de coliflor, puerro al cava y aceite de cebollino

Pastre

Soufflé de chocolate

Petit fours, para acompañar el café

130€

Bebida incluida durante la cena

Uvas de la suerte, Bolsa de cotillón

DJ SESSION

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)

*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.

PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactovegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



NOCHEVIEJA

Menú Vegetariano

Cóctail de bienvenida

Espárrago blanco de navarra "cojonudos" con seitán trufado

Profiterol con tofu Jorim, encurtidos y mayonesa kewpie

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos

Nem de calabaza asada, pipas, cebolla crujiente y salsa agridulce

Hummus brúlée de remolacha asada con crumble salado de semillas

Principales

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava

Berenjena a la llama con miso, mantequilla trufada y brotes tiernos

Pastre

Soufflé de chocolate

Petit fours, para acompañar el café

130€

Bebida incluida durante la cena

Uvas de la suerte, Bolsa de cotillón

DJ SESSION

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)

*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.

PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactoovegetariano-



*Plato terminado a la brasa



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



NOCHEVIEJA NIÑOS



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón
y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas
Macarrones con tomate y queso
Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas
Helado de vainilla con Mikados
Fruta del tiempo

28€

Bebida incluida durante la cena

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolácteo vegetariano-



Sin gluten

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo
8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustáceos