

# MENÚ REYES 2027

5 de enero: Cena de la Noche del Roscón de Reyes.  
6 de enero: Comida del Día de Reyes.

## MENÚ ADULTOS

### APERITIVO

Tartar de corvina, flor de loto crujiente y guindilla.

### ENTRANTES INDIVIDUALES

Tallarines de sepia, gamba blanca y mejillones con emulsión de escabeche.

### PLATOS PRINCIPALES

Lomo de salmón, salsa cremosa de naranja y pimienta aguaribay.

Canelón de ají de gallina con salsa Reina.

### POSTRE

Carrot cake con helado de calabaza y sus pipas garrapiñadas.  
Mini Roscón de Reyes.

### BODEGA

Agua, refrescos y cervezas.

Vino Blanco Marqués de Cáceres, D.O. Rueda.

Vino Tinto Excellens Cuvée Especial, D.O.Ca. Rioja.

Café e infusiones.

PRECIO: 50€/PERSONA. IVA INCLUIDO.  
(no incluye licores o combinados)

964 201 010  
aqua@hotelluz.com  
hotelluz.com