

Menú Tarde Vieja 2026

Este es un menú completo, estará disponible el 31 de diciembre al mediodía.

APERITIVO

Panipuri de vieiras y mango.

ENTRANTES INDIVIDUALES

"Soupe à l'ognion": cebolla confitada y queso madurado en hojas de castaño.

Aguacate de nuestra Masía, atún de almadraba, gambita roja y pimiento rojo.

PLATOS PRINCIPALES

Txangurro, mejillones y boletus con espuma caliente de cangrejo azul.

Medallón de venado, bulbo de apio asado y salsa Périgord.

POSTRE

Naranja, azahar y azafrán.

PETIT FOUR

Cacahuete Turrón.

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: 75€/PERSONA. IVA INCLUIDO.

BODEGA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE MENÚ
(no incluye combinados ni licores).

HORARIO DE DJ DE 17.00 A 20.00 H

964 201 010
aqua@hotelluz.com
hotelluz.com