

Menú Fin de Año 2026

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Consomé de ternera al Jerez

Gyozas de col china y gambas

Tartar de atún y guacamole con caviar de Modena

Tosta de Torta del Casar y confitura de higos

Conos de foie y almendras

Croquetas de Gorgonzola

MENÚ

Crema suave de ave reina con esencia de trufa y bocado de champiñón y vieira ahumada

Carpaccio de gambones con timbal de langostinos y patata mortero con vinagreta verata

Solomillo Ibérico con boletus y cremoso de boniato

POSTRE

Crujiente de caramelo y chocolate con helado de avellana de Macadamia

Delicias de dulces navideños

Café o infusión

Uvas de la suerte

BODEGA

Viña Puebla Verdejo D.O. Ribera del Guadiana

Tinaja de Zaleo D.O. Ribera del Guadiana

Elyssia Gran Cuvée // Elyssia Rosado

Cerveza, refresco y agua mineral

***Incluido un combinado en mesa tras la cena**

Precio por menú: 119€ IVA incluido

Información y reservas: 927215800 | m.chozas@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Menú infantil Fin de Año 2026

MENÚ

Selección de ibéricos de bellota y quesos extremeños

Canelón de gambas gratinado con parmensano

Medallones de solomillo ibérico con timbal de patata

POSTRE

Crujiente de caramelo y chocolate con helado de avellana de macadamia

Delicias de dulces navideños

Uvas de la suerte

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua mineral

Precio por menú: 56,50€ IVA incluido

Información y reservas: 927215800 | m.chozas@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS