



# Almuerzo Navidad

## Aperitivo

Aceitunas aliñadas  
Pate de morcilla y puerros  
Hummus

## Entrante

Ensalada de langostinos  
con aguacate y vinagreta de mango

## Plato principal

A ELEGIR EN EL MOMENTO

Merluza al horno  
con espuma de cachelos y pimentón de la Vera  
o  
Solomillo de ternera  
con foie micuit caramelizado y patata rota

## Postre

Cúpula de chocolate con avellana  
Dulces Navideños

---

50€

Precio por persona. IVA incluido

### RESERVAS

+34 91 361 02 88 | [nhventas@nh-hotels.com](mailto:nhventas@nh-hotels.com)

# Almuerzo Año Nuevo

## Aperitivo

Aceitunas aliñadas  
Pate de morcilla y puerros  
Hummus

## Entrante

Vichyssoise trufada  
sobre puerro confitado a baja temperatura

## Plato principal

### A ELEGIR EN EL MOMENTO

Salmón al horno con mantequilla y limón  
sobre salteado de espinacas baby y pasas

O

Lingote de Cordero en su jugo  
con patata Robuchon

## Postre

Cúpula de chocolate con avellana  
Dulces Navideños

50€

Precio por persona. IVA incluido

### RESERVAS

+34 91 361 02 88 | [nhventas@nh-hotels.com](mailto:nhventas@nh-hotels.com)



# Almuerzo Día de Reyes

## Aperitivo

Aceitunas aliñadas  
Pate de morcilla y puerros  
Hummus

## Entrante

Ensalada de Salmón ahumado  
con vinagreta de miel y mostaza con caviar de Aove

## Plato principal

### A ELEGIR EN EL MOMENTO

Merluza en salsa verde  
con verduritas de temporada salteadas  
o  
Solomillo de ternera  
con salsa de pimienta y pure de patata trufada

## Postre

Cúpula de chocolate con avellana  
Dulces Navideños

---

50€

Precio por persona. IVA incluido

### RESERVAS

+34 91 361 02 88 | [nhventas@nh-hotels.com](mailto:nhventas@nh-hotels.com)