



# Almuerzo Navidad

## Aperitivo

Velo crujiente de arroz, mango y atún

## Para comenzar

Panacota de foie, sirope de miel y costrones de pan afrutado

## Para continuar

Zamburiña a la plancha, puré de boniato y tomillo limonero.

## Como principal

Lingote de rabo glaseado con sus jugos y cremoso de chirivía.

O

Corvina a la plancha, salsa holandesa y espárragos.

## Postre

Tronco de chocolate con leche y fruta de la pasión

## Bodega

Blanco: Flor Innata – D. O. Rueda

Tinto: 5 de Copas – D.O Toro

Cava Blanc de Blancs.

Café y licores.

Agua, pan y dulce navideño.

---

65,00 €

Precio por persona. IVA incluido

## RESERVAS

+34 913643248 | [nhriberadelmanzanares@nh-hotels.com](mailto:nhriberadelmanzanares@nh-hotels.com)



# Menú día de Reyes

## Aperitivo

Volván de pulled pork y crema de aguacate

## Para comenzar

Roll de verduras relleno de langostinos y sepia con salsa americana

## Para continuar

Codillo estofado y puré de calabaza  
O

Bacalao en tempura con salsa de curry

## Postre

Roscón de Reyes

## Bodega

Blanco: Flor Innata – D. O. Rueda

Tinto: 5 de Copas – D.O Toro

Cava Blanc de Blanxs

Café y licores

Aqua y pan

---

50,00 €

Precio por persona. IVA incluido

## RESERVAS

+34 913643248 | [nhriberadelmanzanares@nh-hotels.com](mailto:nhriberadelmanzanares@nh-hotels.com)

# Cena Nochevieja

## Aperitivo

Panipuri de mermelada de tomate y queso con sardina ahumada y cítricos

## Para comenzar

Panipuri de mermelada de tomate y queso con sardina ahumada y cítricos

## Para continuar

Canelones crujientes de brandada de bacalao, mermelada de piquillo y mayonesa de ajo negro.

## Sorbete

Piña y gel de coco

## Como principal

Solomillo de ternera, salsa de mostaza antigua y milhoja de patata.

## Postre

Mousse de lima, bizcocho de sésamo negro crujiente  
con té matcha  
Uvas de la suerte

## Bodega

Blanco: Flor Innata – D. O. Rueda

Tinto: 5 de Copas – D.O Toro

Cava Blanc de Blancs.

Café y licores.

Agua y pan

---

103,00 €

Precio por persona. IVA incluido

## RESERVAS

+ 980508262 | [cmmcrl.nhpalaciodelduero@nh-hotels.com](mailto:cmmcrl.nhpalaciodelduero@nh-hotels.com)

# Menú Año Nuevo

## Aperitivo

Bikini ibérico y pasta de trufa.

## Para comenzar

Ceviche de langostinos con chips de plátano macho.

## Para continuar

Solomillo ibérico con duxelle de champiñones y ñoquis de patatas.

O

Lomo de merluza de pincho gratinado con crema de mejillones.

## Sorbete

Piña y gel de coco

## Postre

Mousse de turrón, interior de mazapán y gel de Champán

## Bodega

Blanco: Flor Innata – D. O. Rueda

Tinto: 5 de Copas – D.O Toro

Cava Blanc de Blancs.

Café y licores.

Aqua y pan

---

62,00 €

Precio por persona. IVA incluido

## RESERVAS

+ 980508262 | [cmmcr.lnhpalaciodelduero@nh-hotels.com](mailto:cmmcr.lnhpalaciodelduero@nh-hotels.com)