vinccihoteles

CHRISTMAS CITY LIGHTS

Aperitivo- Destello de Navidad

Crujiente de Hojaldre Dorado con Tartar de Atún Rojo marinado en Ponzu, Cremoso de Aguacate y Delicados Matices Cítricos

Entrante- Nuestra Lasaña de Invierno

Nuestra especialidad de la Casa, Vestida para la Ocasión con sus Aromas y Sabores más Reconfortantes

Principal a Elegir

Lubina de Invierno Asada al Punto, con Verduras de Temporada y Nuestra Suave Ajonesa

Ó

Presa Ibérica Cocinada lentamente a Baja Temperatura, Acompañada de Parmentier al Pedro Ximénez y Salsa de Setas de Temporada

Postre- Dulce Noche de Navidad

Bizcocho de Chocolate Templado, Helado de Vainilla y Caramelo Salado de Naranja, un Final Cálido y Goloso con Aromas Cítricos

Bodega

Agua, Cervezas y Refrescos
Cune Blanco (D.O. Rueda)
Tinto Beronia (D.O. Rioja)
Cava Anna de Codorniu
Café e infusiones

Del 27 NOV al 06 ENE

***Excepto 24 y 31 Dic**

59€ IVA INCLUIDO

HOTEL VINCCI LARIOS DIEZ 4*

vinccihoteles

CHRISTMAS CITY LIGHTS

Appetiser- A Christmas Sparkle

Golden Puff Pastry Crisp with Ponzu-Marinated Bluefin Tuna Tartare, Creamy Avocado and Delicate Citrus Notes

Starter-Our Winter Lasagne

Our House Speciality, Reimagined for the Festive Season with Warm and Comforting Flavours

Main Course- Choice of

Oven-Roasted Sea Bass with Seasonal Vegetables and Our Delicate Garlic Mayonnaise

Or

Iberian Pork Presa, Slowly Cooked at Low Temperature, Served with Pedro Ximénez Potato Purée and Seasonal Wild Mushroom Sauce

Dessert- A Sweet Christmas Night

Warm Chocolate Sponge Cake with Vanilla Ice Cream and Orange Salted Caramel, a Rich and Indulgent Finale with Delicate Citrus Notes

Beverages and Wines

Water, Beer, and Soft Drinks
Cune White (D.O. Rueda)
Beronia Red (D.O. Rioja)
Anna de Codorníu Cava
Coffee and Tea

From NOV 27th to JAN 6th

***Excluding Dec 24th and 31st**

59€ TAX INCLUDED

HOTEL VINCCI LARIOS DIEZ 4*