

MENÚ NOCHEVIEJA & COTILLÓN

LONDRES®



APERITIVOS / APERITIBOAK

Canapé de salmón ahumado con queso fresco y caviar del pirineo

Izokin ketuko kanapea gazta freskoa eta Pirinioetako kaviarekin

Foie con crujiente de sarraceno

Foie sarrazeno kurruskariarekin

Salpicón de langostinos con salsa rosa

Ganba entsalada saltsa rosarekin

Ostra macerada y frita con compota de puerro asado

Ostra marinatu eta frijitua porru erreten konpotarekin

Brocheta de pulpo en tempura

Olagarro brotxeta tempuran

Croquetitas de jamón ibérico

Urdaiazpiko iberiko kroketatxoak

PRIMER PLATO / LEHENENGO PLATERA

Ensalada de bogavante con centollo y aceite ahumado de su coral

Itsaskabra entsalada karramarro eta bere koralarren olio ketuarekin

SEGUNDOS / BIGARRENAK

Popieta de lenguado al champagne con sopa de almejas

Leku-arrain popieta txanpain saltsan, almeja zoparekin

Tournedó de solomillo con polenta tostada y setas de los cesares

Tournedó azpizuna polenta errea eta zesar ondoekin

POSTRE / POSTREA

Postre de Nochevieja, petit fours y dulces navideños

Urtezahar gaueko postrea, petit fours eta gabonetako gozoak

Uvas de la suerte y copa de champagne

Zortezko mahatsak eta champagne kopa

Pasteles, churros con chocolate y sopas de ajo

Pastelak, txurroak txokolate beroarekin eta baratxuri zopak

CONDICIONES GENERALES

El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897. Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución. **PARA RESERVAS DE +8 PERSONAS** Se debe abonar el 50% al reservar y el restante al llegar al hotel. Cancelaciones: Hasta 15 días antes: sin gastos, devolución total. Entre 15 y 7 días antes: 25% de gastos, se devuelve el 50% del depósito. Menos de 7 días antes: 50% de gastos, sin devolución del depósito.

VINO A ELEGIR / AUKERATZEKO ARDOA:

BLANCOS / TXURIAK

Marqués de Riscal Sauvignon

100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico.

100% organikoa, belar freskoko zapore notekin, hondo minerala eta zitrikoarekin.

ROSADOS / GORRIAK

Viña Real

Viura, tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

Biura eta tempranillo eta garnatxa mahatsarekin egina. Izokin kolore, lore notak, melokotoi eta abrikot puntu bat eta marrubi eta zitriko hondoarekin.

TINTOS / BELTZAK

Bordón D'Anglade

Crianza de color cereza madura, con notas de fruta rojas, confitura, toffe y cacao.

Gerezi heldu kolorekoa, fruta gorri, konfitura, toffe eta kakao zapore puntuarekin.

CHAMPAGNE

Lanson Black Label

Notas afrutadas y en boca, elegante y fresco.

Fruitu zapore notekin, ahoan, dotorea eta freskoa.

MENÚ INFANTIL

(IVA INCL.) 109€

Jamón ibérico

Urdaiazpiko iberikoa

Surtido de fritos caseros

Etxeko frijitu sorta

Solomillo con patatas

Plantxan egindako azpizuna patata frijituekin

Helado y dulces navideños

Izozki kopa eta Gabonetako gozoak

31 DE DICIEMBRE

© HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

390€

(IVA INCL.)