

Menús Navidades 2023-24

CENA DE NOCHEBUENA (21:00 H)

Vieiras gratinadas al Pernod

Rape a la Donostiarra

Wellington de Capón Relleno de Turrón y Foie sobre Salsa de Oporto y Boniato

Bizcocho de Tofe, mousse Ligera de Chocolate con Leche y Café, Praliné de Cacahuete y Compota de Plátano y Manzana

BODEGA

Blanco Verdejo Ramon Bilbao - Rueda

Tinto Ramon Bilbao Cr. - Rioja

Cava Aria Brut Nature - Segura Viudas

Agua, Café, Infusiones

P.V.P.: 89 € (IVA incluido)

COMIDA DE NAVIDAD (14:30 H)

Crema de Nécoras al Armañac con Langostinos

Merluza Rellena de Txangurro con Salsa de Cava

Cordero Lechal Deshuesado sobre Cremoso de Patatas, Jugo de su Cocción y Manzana en Texturas

Mousse de Jijona, Interior relleno de Cremoso de Vainilla y Crujiente de Pallette

BODEGA

Blanco Marques de Vizhoja - Galicia

Tinto Melior de Matarromera - Ribera del Duero

Cava Aria Brut Nature - Segura Viudas

Agua, Café-Infusiones

P.V.P.: 74 € (IVA incluido)

CENA COTILLÓN DE NOCHEVIEJA (21:00 H)

Ensalada templada de Rape con Langostino, Ajo Negro y Vinagreta de Calabaza

Canelones Rellenos de Txangurro con Salsa de Godello

Lubina a Baja Temperatura Sobre Guiso de Cardo con Alcachofas y Hongos

Solomillo de Vacuno con Foie Sobre Puré Trufado de Patata y Salsa PX

Mousse de Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión

Uvas de la Suerte

BODEGA

Blanco Torre la Moreira, Marques de Vizhoja - Albariño

Tinto Ramon Bilbao Cr. - Rioja

Cava Segura Viudas - Gran Reserva Brut Vintage

Agua, Café, Infusiones

Cotillón + Baile DJ + Barra Libre+ Chocolate con Bizcochos y Candy Bar - Hasta las 5:30 AM

P.V.P.: 160 € (IVA incluido)

MENÚ DE REYES

Crema de Marisco al Armañac con Langostinos

Canelones Rellenos de Pato con Mousse de Foie sobre Puré de Patata y Salsa de PX

Merluza Rellena de Centollo con Salsa de Cava

o

Cordero Lechal Deshuesado sobre Cremoso de Patatas, Jugo de su Cocción y Manzana en Texturas

Roscón de Reyes

BODEGA

Blanco Marques de Vizhoja - Galicia

Tinto Ederra Cr. - Rioja

Cava Castell d' Ordal - Freixenet

Agua, Café, Infusiones

P.V.P.: 55 € (IVA incluido)



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN



Menús Celebración Navidades 2023-24



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

MENU INFANTIL (3-10 años)

MENÚ NOCHEBUENA, NAVIDAD Y REYES

Pasta Fresca con Tomate

Fingers de pollo, croquetas y patatas fritas

Helado

Refrescos, Zumos

P.V.P.: 24 € (IVA incluido)

MENÚ NOCHEVIEJA

Jamón Ibérico - Cecina de León

Selección de Fritos Variados

Escalope de Solomillo

Helado

Refrescos, Zumos

P.V.P.: 58 € (IVA incluido)

Condiciones Generales para la Reserva

Precios por persona con IVA Incluido

Se Ruega puntualidad en los horarios establecidos

Los menús confeccionados podrán modificarse en caso de alergias e intolerancias, que se adaptaran al caso concreto

Tarifas especiales para invitados que deseen alojarse en el hotel

Aforo limitado

HOTEL & RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN

C/ González de Lama, 3 - 24007 León

Teléfono: 987 27 23 17

e-mail: reservas@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com