



# MENÚ NOCHEBUENA

*24 de Diciembre*

## APERITIVO

Lámina de presa ibérica,  
tartar de atún rojo con caldo de cecina y cebolla

Vieira escabechada

## ENTRANTE

Vichissoise con puerros confitados y caviar

Sopa de pescado, rape y almejas

Canelón de setas, coquelet y trufa

## SEGUNDOS

Lubina asada, menieure

Paleta de lechazo asado,  
pomme dauphine, con crema de ajos

## PRE-POSTRE

Cítrico en texturas

## POSTRE

Chocolate, avellana

Selección de Petifurs y Turrone



## BODEGA

Agua, cerveza, refrescos y café

Mestres Visol – *Espumoso, Cava*

José Pariente Selección Especial – *Blanco, Rueda*

Valduero I Cepa Selección Pascua – *Tinto,*  
*Ribera del Duero*

120€

*Precio por persona con I.V.A. incluido.*

# EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO



# MENÚ NAVIDAD

*25 de Diciembre - Almuerzo*

## APERITIVO

Tartar de atún rojo con caldo de cecina y cebolla

Vieira escabechada

Buñuelo, morro

## ENTRANTE

Sopa de ajo

Habón, pato

## SEGUNDOS

Rodaballo, menieure

Solomillo, estragón

## PRE-POSTRE

Pera al Cava

## POSTRE

Coulant Turrón

Selección de Petifurs y Turrones



89€

*Precio por persona con I.V.A. incluido.*

*Bodega no incluida en el precio.*

# EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO



# MENÚ NOCHEVIEJA

*31 de Diciembre*

## APERITIVO

Katsu Sando de buey de mar y caviar

Ostra en escabeche

Langostinos a la crema

## ENTRANTE

Escupiñas, pil-pil

Carabinero braseado, salsa holandesa

Sashimi ahumado de salmón

## PESCADO

Bacalao al cava

## CARNE

Solomillo Ibérico al Koji

## PRE-POSTRE

Sorbete limón al cava

## POSTRE

Milhojas, crema diplomática y frutos rojos

Selección de Petifurs y Turrone

Uvas de la suerte y

Brindis de Bienvenida al año Nuevo



## BODEGA

Agua, cerveza, refrescos y café

Ayala Brut Majeur— *Espumoso, Champagne*

As Sortes — *Blanco, Galicia*

Aalto — *Tinto, Ribera del Duero*

**220€**

*Precio por persona con I.V.A. incluido.*

# EUNICE

HOTEL GASTRONÓMICO