

# 2024

## Menú de Navidad

### Entrantes

*Jamón Duroc, queso de oveja curado, y coca de aceite con tomate y orégano*

*Guacamole, mozzarella de búfala, pico de gallo y nachos*

### Primer plato

*Taco de salmón asado, ravioli de espinacas con panceta ibérica y carbonara de setas con anacardos*

### Segundo plato

*Meloso de cerdo con castañas, dátiles y teriyaki suave de verduras*

### Postre

*Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y pistacho*

*Petit fours*

### Bodega

Vino Blanco Marqués de Cáceres, D.O. Rueda

Vino Tinto Azpilicueta crianza, D.O. Rioja

Agua mineral, café e infusiones y licores

## Baile en el Salón o en nuestra Sala de Fiestas Nodo

**Menú y  
Baile**

**55€**

iva Incluido.

**Copas**

**7€**

iva Incluido.

**Cervezas o  
refrescos**

**3€**

iva Incluido.

# 2024

## Menú de Navidad Vegetariano

### Primer plato

*Ensalada de cebada con dátiles, aceituna Kalamata, aguacate y requesón.*

### Segundo plato

*Canelón relleno de kimchi y setas con crema de berenjena ahumada y teriyaki suave*

### Postre

*Panna cotta de coco ensalada frutos rojos y sorbete de maracuyá.*

### Bodega

Vino Blanco Marqués de Cáceres, D.O. Rueda  
Vino Tinto Azpilicueta crianza, D.O. Rioja  
Agua mineral, café e infusiones y licores

### Baile en el Salón o en nuestra Sala de Fiestas Nodo

**Menú y  
Baile**

**55€**

iva Incluido.

**Copas**

**7€**

iva Incluido.

**Cervezas o  
refrescos**

**3€**

iva Incluido.