

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.