



Menú Navidad

Sercotel
Welcome to your best



Menú Degustación 1

Primer paso

Crema de setas de temporada
La versión de las bravas del chef
Brocheta de gambón y Alga Nori
Tatín en dos tomates

Segundo paso

Corona de Pescado con coral de vieiras

Tercer paso

Sorbete de Frambuesa y Lichi Rosa

Cuarto paso

Confit de pato con salsa de Frutos Rojos

Quinto paso

Esfera de arroz con leche de la abuela de chef

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Enate Tapas (D.O. Somontano)
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature
Cafés Infusiones

Precio por persona: 40€ IVA incluido

Sercotel
Welcome to your best

Menú Degustación 2

Primer paso

Crema de calabaza
Gyoza de pato
Sabroso de gratén de Foie y Champiñón
Brocheta al teriyaki

Segundo paso

Pimientos del piquillo relleno de bacalao

Tercer paso

Sorbete de Mojito

Cuarto paso

Cordero confitado y patata parisienne

Quinto paso

Flor de Gyuzu mandarina

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Enate Tapas (D.O. Somontano)
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature
Cafés Infusiones

Precio por persona: 45€ IVA incluido

Menú Degustación 3

Primer paso

Crema de Marisco
Somosa de pollo al curry
Twister de langostino
Carpaccio de buey a la Albahaca

Segundo paso

Tartare de vieiras sobre crema de guisantes a la menta

Tercer paso

Suprema de salmón con salteado de quinoa y verduras

Cuarto paso

Sorbete de Gin Tonic

Quinto paso

Lingote de cochinillo confitado sobre patata al horno

Sexto paso

Milhojas de chocoalte en sus tres texturas

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Izadi Crinza (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature
Cafés Infusiones

Precio por persona: 55€ IVA incluido

Sercotel
Welcome to your best

Menú Navidad

Gran Hotel Conde Duque
Plaza del Conde Valle Súchil,5
Número de teléfono 914477000
Correo electrónico:
reservas@hotelcondeduque.es

Sercotel
Welcome to your best