



Menú Navidad

.....



Sercotel

Welcome to your best

Primer Paso

Crema de Marisco
Sabroso de Gratén de foie y champiñón
La versión de las bravas del chef
Cazuelita madrileña

Segundo Paso

Bacalao Confitado con salsa de piquillos y patata paja

Tercer Paso

Sorbete de Limón al cava

Cuarto Paso

Canelón de carrillera y queso idiazábal al vino tinto

Quinto Paso

Torrija con helado de turrón

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Cava y café o infusiones

Precio - 45€ iva incluido

Primer Paso

Una de sopa castellana
Bolitas de berenjena con salsa de miel y mostaza
Los callos de la abuela del chef versión oriental
Brocheta de gambón con alga nori

Segundo Paso

Ravioli de gambas, langostinos y queso mozzarella

Tercer Paso

Sorbete de frambuesa y lichi rosa

Cuarto Paso

Costillar adobado con patata parisienne

Quinto Paso

Milhoja de chocolate en sus tres texturas

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Cava y café o infusiones

Precio - 50€ iva incluido

Primer Paso

Mini Canelón de pollo de corral, trufa y foie
Pan bao con calamares y su all i oli
Croquetitas de jamón ibérico D.O Teruel
Brocheta de langostino y vieira

Segundo Paso

Wantón de merluza y gambas en salsa verde con almejas

Tercer Paso

Sorbete de mango

Cuarto Paso

Cordero confitado sobre brioche

Quinto Paso

Hojaldre de crema y nata con frutos rojos

Bodega:

Vino Blanco Flor de Vetus (D.O. Rueda)
Vino Tinto Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Cava y café o infusiones

Precio - 55€ iva incluido



SERCOTEL GRAN HOTEL CONDE DUQUE

Plaza Conde Valle de Súchil, 5
914477000
reservas@hotelcondeduque.es



Sercotel
Welcome to your best