



Menú Navidad

Christmas Menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Ensalada de anchoas del cantábrico con queso D.O Arzúa y pesto de tomate semiseco.
Cantabrian anchovy salad with D.O Arzúa cheese and semi-dried tomato pesto.

&

Langostinos kataifi con alioli de mejillones en escabeche.
Kataifi prawns with pickled mussel aioli.

Principales - Main

Lomo de merluza con mousseline de ajo negro y verduritas de temporada.
Hake loin with black garlic mousseline and seasonal vegetables.

O

Croca de Angus con patata gratén y boletus confitados.
Angus croca with potato gratin and candied boletus.

Postres - Desserts

Mousse de frambuesa con helado cítrico y polvo de oreo.
Raspberry mousse with citrus ice cream and oreo powder.

BODEGA

Luz Millar D.O. Ribera del Duero
Pontellón D.O. Rías Baixas

Incluye agua, caña o refresco, pan y café o infusión.
Includes water, beer or soft drink, bread and coffee or infusion.

IVA incluido - VAT included

Precio - Price: **40 €**



Sercotel Tres Luces

C/ Cuba, 19 36204 Vigo (Pontevedra)

986 48 02 50

reservas@hotel3luces.com



Sercotel

Welcome to your best