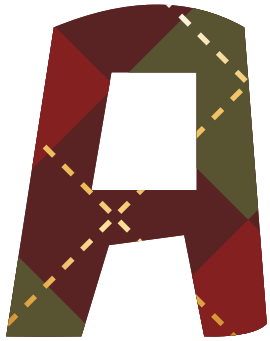


AXMAS
AME
RIA

The image features the text 'AXMAS AME RIA' in a stylized, blocky font. The letters are filled with a dark red and olive green plaid pattern, outlined with a dashed yellow line. The word 'AXMAS' is at the top, 'AME' is in the middle, and 'RIA' is at the bottom. A small green star is positioned above the letter 'I' in 'RIA'.



APERITIVO DE BIENVENIDA

“BLACK” (coctel de cava con infusión de frutos rojos y curaçao)

Piruletas de parmesano

Chips de sabores

Pop Corn al curry

Croquetas caseras de chipirones en su tinta

Croquetas caseras de “Chuletón” a la parrilla

Porrusalda ahumada con espuma de bacalao

Bombón de foie con almendras caramelizadas y compota de manzana

Cucharita de pulpo con jugo de coco

Mini hamburguesa de ensalada de puerro y jamón ibérico

Ensalada de tomates, mozzarella y trufa negra

BODEGA

Vino Blanco: Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto: Finca Constanca Crianza Selección V.T. Castilla

Cervezas y refrescos



MENÚ

Ensalada de pato con escarola y vinagreta de fresas



Bacalao confitado con estofado de pulpo y mejillones al vino blanco



Tarta fina de hojaldre y manzana con nata de lavanda y helado casero



Dulces navideños
Café de Colombia
Infusiones y tisanas

BODEGA

Vino Blanco: Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto: Finca Constanza Crianza V.T. Castilla
Cava: Freixenet Brut Barroco
Cervezas y refrescos



MENÚ 2

AL CENTRO DE MESA

Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva



EL MENÚ

Pastel de centollo y merluza con mahonesa de cítricos y pan de gambas



Raviolis rellenos de pato y hongos con crema trufa de mascarpone y virutas de jamón ibérico



Bocado cremoso de chocolate con salsa de cacao y helado de Bailey's



Dulces navideños

Café de Colombia

Infusiones y tisanas

45€

BODEGA

Vino Blanco: Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto para seleccionar entre:

-La Tarara Crianza D.O.Ca Rioja

-Sembro Vendimia Seleccionada D.O.Ribera del Duero

Cava: Freixenet Brut Barroco

Cervezas y refrescos

MENÚ 3

55€

AL CENTRO DE MESA
Plato de jamón ibérico
Zamburiñas al horno
Croquetas caseras de bacalao



EL MENÚ

Ensalada de langostinos con patatas confitadas,
hongos y mahonesa de anchoas en salazón



Solomillo de buey asado en plancha con cremoso de patata
y reducción de su jugo



Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo



Dulces navideños
Café de Colombia
Infusiones y tisanas

BODEGA

Vino Blanco: Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto para seleccionar entre:

-La Tarara Crianza D.O.Ca Rioja

-Sembro Vendimia Seleccionada D.O.Ribera del Duero

Cava: Freixenet Brut Barroco

Cervezas y refrescos

Canelones de nécora y calabacín con vinagreta de tomate y brotes tiernos



Tomate relleno de chipirón sobre falso risotto de sepia y salsa de queso Idiazábal



Merluza asada en el horno con crema de mejillones al vino blanco



Magret de pato asado y servido en su punto rosado con salsa de arándanos



Bombón de toffee, praliné de avellanas con chantilly envejecido y helado casero



Dulces navideños
Café de Colombia
Infusiones y tisanas

BODEGA

Vino Blanco: Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda

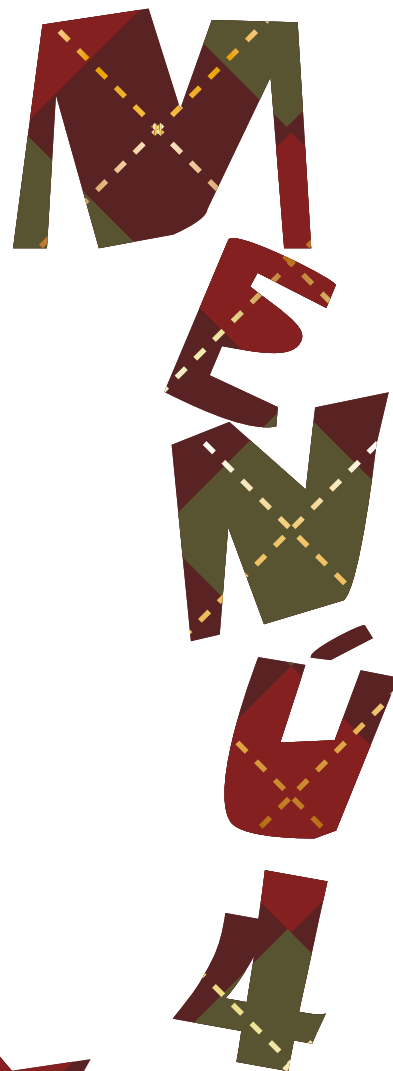
Vino Tinto para seleccionar entre:

-La Montesa Crianza D.O.Ca Rioja

-Finca Resalso D.O.Ribera del Duero

Cava: Freixenet Brut Barroco

Cervezas y refrescos



BARRA LIBRE Y AMENIZACIÓN

Barra libre dos primeras horas.....
(Incluidos todos los invitados).

24€

Barra libre hora extra.....
(Se facturarán un mínimo del 50% de los asistentes confirmados a la cena)
10% de IVA incluido

16€

Amenización musical dos primeras horas.....

400€

Amenización musical hora extra.....
21% de IVA incluido

200€

*Rogamos tomen nota que el volumen máximo de la música en este espacio será de 80 decibelios.

★ Los precios de los menús incluyen IVA

SALONES JOHN PAWSON

Espacios modernos y minimalistas, ubicados en la planta lobby del Hotel con luz natural.

Salones panelables de entre 126 y 950 m2 que ofrecemos para un mínimo de 91 comensales.



SALONES VICTORIO & LUCCHINO

Espacios vanguardistas y acogedores, ubicados en la 5ª planta del Hotel con luz natural.

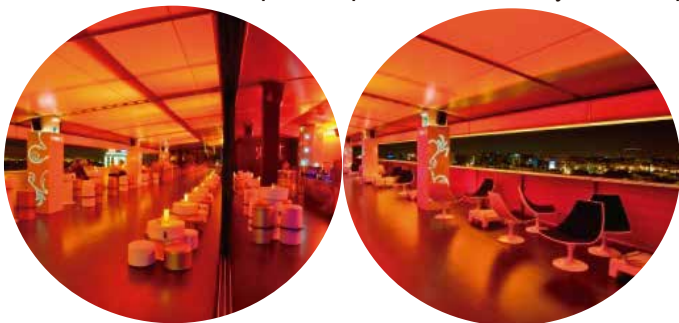
Salones de entre 56 y 168 m2 que ofrecemos para un máximo de 90 comensales.



ÁTICOS JEAN NOUVEL

Espacios vanguardistas con una atmósfera cool y sofisticada, acompañados de unas espectaculares vistas.

Ofrecemos estos espacios para almuerzos y cenas tipo cóctel desde 80 a 350 comensales.



***En caso de preferir espacios diferentes a los detallados por el hotel en función del número de comensales, no dude en hacérselo saber para informarle del suplemento a aplicar.

