

Menú navideño 2025

Aperitivo

Caldo navideño

Entrantes a centro de mesa

Surtido de ibéricos, chorizo, salchichón, lomo, jamón y queso

Taco de panceta a baja temperatura con batavia,
salsa barbacoa y cebolla caramelizada

Croquetas de rabo de toro con cremoso de pera

Ensalada de mango, aguacate, camarón boreal y mahonesa de lima

Principal a elegir

Lomo bajo de vacuno a la parrilla con patata panadera

Lomo de dorada con salteado Zaguán y salsa de cítricos

Suprema de merluza con parrillada de verduras y salsa de Sidra

Solomillo ibérico con cremoso de batata y salsa de Pedro Ximénez

Presas ibéricas con patata panadera y salsa cabernet sauvignon (suplemento 3.50€)

Lomo de rodaballo con romanescu al dente y bibaína (suplemento 3.50€)

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con
crema de chirivía (suplemento 9,00€)

Cochinillo al estilo tradicional con patata panadera (suplemento 6.50€)

Postre a elegir

Panacota de coco con coulis de mango

Tartaleta de praliné de avellana y almendra laminada.

Ponche Segoviano (suplemento 2.50€)

Tarta de queso casera con chocolate
blanco (suplemento 2€)

Incluye: Agua y vino tinto, vino blanco, cerveza o agua.

Café no incluido

40€

HOTEL COMENDADOR
www.hotelcomendador.es
925529566