



HC
HOTEL COMENDADOR
Finca para eventos

24 DE DICIEMBRE

Gala Nochebuena

OBERTURA

Micropita rellena de farsa de changurro
Bolita de queso con melocotón
Mini cono relleno de hummus de cítricos

PRIMER ACTO

Lingote de foie con gelatina de Pedro Ximénez, tostas de
pan Carasatu y compota de piña

SEGUNDO ACTO

Lomo de rodaballo con velouté de zanahoria, chalotas al
Armañac y espárragos a la plancha

TERCER ACTO

Solomillo de ternera con patata reja, salsa de frutos
rojos y peras al vino

CUARTO ACTO

Semi esfera de vainilla Bourbon con núcleo de compota
de manzana y bizcocho sable

BODEGA

Entrante: Freixenet Italian Rosé
Vino Blanco: Faustino Rivero Ulecia Albariño Rias Baixas
Vino Tinto: Marqués del Atrio Edición limitada,
Cava: Segura Viudas Gran Reserva Vintage

o

Reymos Edición Limitada
Café: Delta Diamante 100% arábica con petit fours
Hotel Comendador, 925529566
jeferecepcion@hotelcomendador.es/
reservas@hotelcomendador.es





HC
HOTEL COMENDADOR
Finca para eventos

24 DE DICIEMBRE

Gala Nochebuena

MENÚ INFANTIL

OBERTURA

Croqueta de cordero
Bombón de foie

PRIMER ACTO

Consomé navideño con fideo cabellín y picadillo

SEGUNDO ACTO

Surtido de ibéricos: chorizo, salchichón, queso y lomo

TERCER ACTO

Pechuga Villaroy con patata gajo

CUARTO ACTO

Semi esfera de vainilla Bourbon con núcleo de compota
de manzana y bizcocho sable

BODEGA

Agua mineral
Refrescos
Champín

Hotel Comendador, 925529566
jeferecepcion@hotelcomendador.es/
reservas@hotelcomendador.es

