



HC

HOTEL COMENDADOR

Finca para eventos

31 DE DICIEMBRE

Gala Nochevieja

O B E R T U R A

Micropita rellena de farsa de changurro

Bolita de queso con melocotón

Mini cono relleno de hummus de cítricos

P R I M E R A C T O

Timbal de lascas de bacalao confitado en AOVE con guacamole, mango y
vinagreta de granada

S E G U N D O A C T O

Medallones de rape sobre risotto verde de carabinero y escabeche de miel y
romero

T E R C E R A C T O

Lingote de cochinillo a baja temperatura con manzana asada caramelizada

C U A R T O A C T O

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

B O D E G A

Entrante: Freixenet Italian Rosé

Vino Blanco: Faustino Rivero Ulecia Albariño Rías 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

www.hotelcomendador.es 925529566

reservas@hotelcomendador.es

jeferecepcion@hotelcomendador.es



HC

HOTEL COMENDADOR

Finca para eventos

31 DE DICIEMBRE

Gala Nochevieja

M E N Ú I N F A N T I L

O B E R T U R A

Croqueta de cordero

Bombón de foie

P R I M E R A C T O

Consomé navideño con fideo cabellín y picadillo

S E G U N D O A C T O

Surtido de ibéricos: chorizo, salchichón, queso y lomo

T E R C E R A C T O

Cachopo de ternera con patata teja

C U A R T O A C T O

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

B O D E G A

Agua mineral

Refrescos

Champín

www.hotelcomendador.es 925529566

reservas@hotelcomendador.es

jeferecepcion@hotelcomendador.es