



MENÚS NAVIDAD 2026

HOTEL
COMENDADOR


HOTEL COMENDADOR
Finca para eventos



MENÚ 1

navideño

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Surtido de ibéricos: chorizo,
salchichón, lomo, jamón y queso
Cazuela de langostinos al ajillo
Rejos de calamar a la Andaluza con
alioli de cítricos
Croquetas de cecina con cremoso de
piquillos

PLATO PRINCIPAL

Lomo de dorada con refrito de ajos y
coliflor salteada
O
Lardones de solomillo ibérico al
Pedro Ximénez con patatas
panaderas

POSTRES

Tarta de manzana con crema
pastelera

BEBIDAS

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café no incluido.

42€



MENÚ 2

navideño

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

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

Cazuela de langostinos al ajillo

Rejos de calamar a la Andaluza
con alioli de cítricos

Croquetas de cecina con cremoso
de piquillos

PLATO PRINCIPAL

Suprema de salmón con parrillada
de verduras y salsa de naranja

O

Lomo bajo de vacuno a la parrilla
con patata panadera

POSTRES

Tarta de manzana con crema
pastelera

BEBIDAS

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café no incluido.

42€



MENÚ 3

navideño

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

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

Cazuela de langostinos al ajillo

Rejos de calamar a la Andaluza
con alioli de cítricos

Croquetas de cecina con cremoso
de piquillos

PLATO PRINCIPAL

Suprema de merluza con salsa
marinera

O

Secreto ibérico con miel y mostaza
y cremoso de patata

POSTRES

Tarta de manzana con crema
pastelera

BEBIDAS

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café no incluido.

45€



MENÚ 4

navideño

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Surtido de ibéricos: chorizo,
salchichón, lomo, jamón y queso
Cazuela de langostinos al ajillo
Rejos de calamar a la Andaluza
con alioli de cítricos
Croquetas de cecina con cremoso
de piquillos

PLATO PRINCIPAL

Suprema de corvina con trigueros
salteados y salsa de cava
O
Cochinillo al estilo tradicional con
patata panadera

POSTRES

Tarta de manzana con crema
pastelera

BEBIDAS

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café no incluido.

50€



MENÚ 5

navideño

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Surtido de ibéricos: chorizo,
salchichón, lomo, jamón y queso
Cazuela de langostinos al ajillo
Rejos de calamar a la andaluza con
alioli de cítricos
Croquetas de cecina con cremoso
de piquillos

PLATO PRINCIPAL

Lomo de rodaballo con demi-glacé
de sus espinas

O

Paletilla de cordero al estilo
tradicional con patata panadera

POSTRES

Tarta de manzana con crema
pastelera

BEBIDAS

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café no incluido.

55€



HOTEL COMENDADOR CONDICIONES

- Solo se podrá elegir un menú por reserva.
- Reservas para mínimo 8 personas.
- Se solicitara un 25% de señal para confirmar la reserva.
- El definitivo de comensales y la elección del segundo plato se deberá facilitar 1 semana antes para grupos de 8 a 16 personas.
- El definitivo de comensales y la elección del segundo plato se deberá facilitar 10 días antes para grupos de más de 16 personas.
- Se permitirá una reducción de máximo un 10% de la reserva sin costo en la última semana, siempre que el definitivo no sea inferior al mínimo de 8 personas.


HOTEL COMENDADOR
Finca para eventos