

# MENÚS DE NAVIDAD

Celebra con nosotros estas navidades y disfruta de la mejor oferta gastronómica.

## MENÚ 1

35,00€

Tabla de ibéricos.  
Samosa de pringá con salsa agridulce de bergamota.  
Croqueta de boletus y trufa.  
Corvina sobre falso risotto de carabineros.  
Pluma de bellota 100% ibérica con parmentier trufada y perrechico.  
Brownie de guanaja y frambuesa con helado de pistacho.

\*\*\*\*\*

Hello World Viognier.  
Finca La Estacada Rosado Syrah.  
Finca La Estacada 6 Meses en Barrica.  
Pan, café y copa.



TODOS LOS MENÚS INCLUYEN UNA **COPA GRATIS** EN LA SALA LA VOZ DEL VINO.

FECHAS DISPONIBLES:

7 y 8 DICIEMBRE 2018

14 y 15 DICIEMBRE 2018

21 y 22 DICIEMBRE 2018

28 y 29 DICIEMBRE 2018

4 y 5 ENERO 2019

## MENÚ 2

40,00€

Tártar de salmón con granada y aguacate.  
Croquetas de cocido.  
Rodaballo con salsa de ajo tostado y manzanilla y patatas panaderas.  
Entrecot de ternera a la parrilla con patatas risoladas a las finas hierbas y pimientos de piquillo.  
Cheescake de frutos rojos.

\*\*\*\*\*

Finca La Estacada Blanc de Blanc  
Finca La Estacada Rose de Noir.  
Finca La Estacada 12 Meses en Barrica.  
Pan, café y copa.



## MENÚ 3

45,00€

Ensalada de brotes tiernos con foie micuit, higos confitados, frambuesa y vinagreta de Pedro Ximénez.  
Samosa de langostinos al ajillo.  
Bacalao trufado, chutney de boletus y setas y crujiente de panceta de Casalba.  
Solomillo de vaca con salsa de foie y palo cortado.  
Tartita caliente de chocolate blanco con núcleo cremoso de mango y helado de queso

\*\*\*\*\*

Finca La Estacada Chardonnay Sauvignon Blanc.  
Finca La Estacada Rosado de Aguja.  
Finca La Estacada Varietales.  
Pan, café y copa.



INFORMACIÓN Y RESERVAS

TLF: 969 32 71 88

[hospederia@fincalaestacada.com](mailto:hospederia@fincalaestacada.com)

[laestacada@laestacada.es](mailto:laestacada@laestacada.es)