

Casa Arcona



25 de Diciembre

Menú día de Navidad

---

*Cóctel de bienvenida*

*Mimosa*

*Aperitivos*

*Jamón 100% ibérico de bellota cortado a mano*

*Capuccino de pulpo*

*Zamburiñas*

*Timbal de perdiz con crema de boletus y germinados*

*Crema suprema trufada*

*Principal*

*Lingote de cordero con puré de guisantes, piquillos caramelizados  
y cherrys marinados al romero*

*o*

*Rape al horno*

---

*Postres*

*Postres y dulces Navideños*

---

*Bodega*

*Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados*

*Agua*

*Café o infusión*

*65€ por persona*



*Cóctel de bienvenida*

*Mimosa*

*Entrantes*

*Jamón 100% ibérico de bellota cortado a mano*

*Micuit de pato con mermelada de frutos rojos y sus tostas de pasas*

*Corazón de alcachofa confitada con vinagreta dulce trufada*

*Zamburiñas*

*Gambas al ajillo*

*Pulpo braseado con papada a baja temperatura y aires verdes*

*Timbal de perdiz con crema de boletus y germinados*

*Principal*

*Lingote de cordero con puré de guisantes, piquillos caramelizados  
y cherrys marinados al romero*

---

*Postres*

*Postres Navideños*

*Uvas de la suerte y copa de cava*

---

*Bodega*

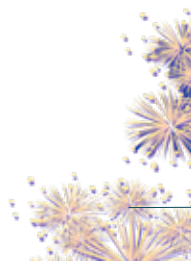
*Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados*

*Agua*

*Café o infusión*

*120€ por persona*

Casa Arcona



1 de Enero

Menú Año Nuevo

---

*Entrantes al centro*

*Zamburiñas*

*Corazón de alcachofa confitada con vinagreta dulce trufada*  
*Micuit de pato con mermelada de frutos rojos y sus tostas de pasas*  
*Crema suprema trufada*

---

*Principal a elegir*

*Lingote de cordero con puré de guisantes, piquillos caramelizados*  
*y cherrys marinados al romero*

*o*

*Rape al horno*

*o*

*Pata de pulpo a la parrilla con parmentier de patata y salsa al pimentón*

---

*Postres*

*Postres Navideños*

*Bodega*

*Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados*

*Agua*

*Café o infusión*

*62,00€ por persona*

*Incluye pan, agua y 1/2 botella de vino por persona. Pan sin gluten suplemento de 3€*

Casa Arcona



5 y 6 de Enero

Menú días de Reyes

---

*Entrantes*

*Espárrago navarro*

*Timbal de perdiz con crema de boletus y germinados*

*Capuccino de pulpo*

*Crema suprema trufada*

---

*Principal a elegir entre:*

*Bacalao gratinado al alioli de miel y romero*

*Rabe al horno*

*Calamarcitos a la plancha*

*Costillitas de lechal a la parrilla*

*Entrecot a la parrilla*

*Lingote de cordero con puré de guisantes, piquillos caramelizados*

*y cherrys marinados al romero*

*Costillas barbacoa a baja temperatura*

*Panzerottis rellenos de berenjena asada y queso scamorza*

---

*Postres*

*Roscón de Reyes*

*Turrones y copa de cava*

---

*Bodega*

*Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados*

*49€ por persona*