

Casa Arcona



25 de Diciembre

Menú día de Navidad

Cóctel de bienvenida

Mimosa

Aperitivos

Galletita Navideña

Canelón de foie con salsa de setas

Pulpo, boniato y vinagreta cítrica

Ensalada de vieiras

Pastela de pato

Entrante

Sopa de pescado y mariscos

Principales

Lomo de merluza con langostinos

o

Cordero lechal asado estilo Aranda

Postres

Postres y dulces Navideños

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados

Agua

Café o infusión

85€ por persona

Casa Arcona



31 de Diciembre

Menú Cena Nochevieja

Cóctel de bienvenida

Mimosa

Entrantes

Espárragos de Navarra

Paletilla Ibérica de bellota

Zamburiñas gratinadas

Ensalada de magret de pato y almendras

Crujiente de langostinos al azafrán

Suquet de bogavante

Principales

Lomos de salmonete, cítricos y praliné de piñones

y

Solomillo de tenera con salsa Périgueux

Postres

Postres y dulces Navideños

Uvas de la suerte

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados

Agua

Café o infusión

105€ por persona

Casa Arcona



*1 de Enero
Menú Año Nuevo*

Bienvenida

Copa de cava

Entrantes

Carpaccio de gamba blanca de Huelva

Salmón marinado, remolacha y manzana

Micuit de pato, alubia verde y maíz tostado

Cardo navarro

Crema suprema trufada

Principales

Brocheta de rape y gambones

y

Magret de pato, torrija especiada y frutos rojos

Postres

Postres y dulces Navideños

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos seleccionados

Agua

Café o infusión

85€ por persona