

# Menú de Gala

Restaurante El Faro

25 DICIEMBRE 2021

---

## APERITIVOS

Ostra francesa Rockefeller gratinada.

Steack Tartar de solomillo tradicional al calvados con huevo frito de codorniz.

Caldo navideño de pularda al vino Oloroso.

Blinis con caviar de esturión y mantequilla fresca.

---

Tatin de foie grass de pato con manzana reineta.

---

Rodaballo a la sartén con pilpil de merluza y rebozuelos salteados con cecina crujiente.

---

Sorbete de mango y cava brut nature.

---

Cochinillo crujiente deshuesado con ensalada de fresas.

---

Tronco de Navidad relleno de crema de vainilla Tahití con frambuesas, moras y grosellas frescas.

---

Turrone y dulces navideños.

## BODEGA

Agua, cerveza nacional, refrescos.

Vino blanco D.O. Lanzarote "Yaiza".

Vino blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal Verdejo".

Vino tinto D.O. Ribera del Duero "Arzuaga Crianza".

Vino tinto D.O. Rioja "Marqués de Riscal Reserva".

Café, té e infusiones.

Cava Freixenet Brut Barroco.

## PRECIOS / SUPLEMENTOS

Para los clientes en régimen de habitación y desayuno, sólo alojamiento o personas no alojadas en el hotel.

**145€ por persona (IGIC no incluido)**

Para los clientes en régimen de media pensión o pensión completa: 45€ por persona (IGIC no incluido).

