

# Sta. Nonia



## Navidad (Comida)

Pastel de Bacon y Lombarda  
Gelatina trufada y chorizo de Guijuelo  
Croquetas caseras  
Langostinos al Brandy  
Purrusalda con picatostes y almendras

Ternera de Navidad (lomo alto)  
Confit de Pato Orange  
Bacalao con Almejas

Tarta Noel en tulipa con Chantilly

### ENTRANTES (A compartir)

### PLATO PRINCIPAL (A escoger)

### POSTRE

## Año Nuevo

Cecina I.G.P. a la Pina  
Queso del país con sultanas  
Ensalada y mixto de boletus y oricios  
Calamares a la americana  
Sopa de rape, berberechos y cherry

Ossobuco a la escalibada  
Confit de pato  
Merluza a la cazuela

Tarta tiramisú sobre crema y frutas

### BEBIDAS

Blanco Rueda  
Tinto Rioja  
Cava o Sidra

### OTROS

Café/Infusiones  
Dulces navideños

33€

16€  
(Infantil)

35€

## Noche de Reyes (Cena)

Ibéricos a la carta  
Roscón relleno de ahumados y trigueros  
Creps de gambas y boletus  
Crema de nécoras  
Cordero lechal con peinetas y escalibada  
Suquet al Pedro Ximenez

### POSTRES

Tarta baltasar con turrón helado  
Roscón de reyes

### BEBIDAS

Blanco Rueda  
Tinto Rioja  
Cava o Sidra  
Café/Infusiones



IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA EN EL PROPIO RESTAURANTE

(611 65 66 19 / 987 25 16 05)

# La Virgen del Camino



## Navidad y Año Nuevo

(Comidas)



40€ Menú 1

Platito de Ibérico  
Block de foie con frutos rojos  
(A CONTINUACIÓN) Sopa de marisco  
Bacalao en su tinta gratinado con alioli  
Milhoja de carrillera de ternera con pastel de patata y bacón  
Genuina tarta de la abuela

ENTRANTES  
(A compartir)

PLATO PRINCIPAL  
(A escoger)

POSTRE

Menú 2 60€

Platito de Ibérico  
Almejas a la marinera  
Pastel de Cabracho

Lenguado relleno y Lechazo asado

Genuina tarta de la abuela



## Día de Reyes

(Comida)

48€

ENTRANTES  
(A compartir)

Hojaldre de merluza y gambas  
Crema de marisco

SEGUNDO PLATO

Pollo campero con bogavante

PRIMER PLATO

Corvina al horno

POSTRE

Roscón de Reyes

BODEGA  
(Comidas)

Blanco semidulce "Real Arbas"  
Vino Rosado Prieto Picudo "Valjunco"  
Vino Tinto Señorío de Nava Roble Ribera D.  
Aguas minerales  
Café y Copa de Cava

78€

## Nochevieja

(Cena GALA + Baile)



ENTRANTES  
(A compartir)

Jamón Ibérico  
Vieira gratinada  
Langostinos 3 salsas  
Almejas a la marinera  
(A CONTINUACIÓN) Sopa de marisco

POSTRES

Tarta Red Velvet  
Dulces Típicos Navideños  
Uvas de la suerte y Cotillón

PLATO PRINCIPAL

Solomillos al walinton  
con patata rejilla

BODEGA

Blanco semidulce "Real Arbas"  
Vino Rosado Prieto Picudo "Valjunco"  
Vino Tinto "Don Suero" Crianza  
Aguas minerales  
Café y Copa de Cava

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA EN EL PROPIO RESTAURANTE

(671 16 32 05)

