

Diciembre y
Enero 2025-26

NOTICIAS RACL



¡BRINDEMOS JUNTOS! LAS MESAS MÁS
ESPECIALES DE LA NAVIDAD TE ESPERAN



NAVIDADES 25-26

CELEBRA ESTAS FIESTAS CON EL SABOR ÚNICO DEL
REAL AERO CLUB DE LEÓN.

RESERVA TU PLAZA Y COMPARTE MOMENTOS INOLVIDABLES.

El Real Aero Club de León abre sus puertas para que socios y acompañantes disfruten de las celebraciones más esperadas del año. Desde la tradicional Comida de Navidad hasta la mágica Cena de Nochevieja con Baile de Gala, cada encuentro será una experiencia gastronómica y festiva única.



Reservas en Santa Nonia: 987 251 605

(Recuerda: los no socios pueden asistir siempre acompañados por un socio, que será quien realice la reserva. Menús infantiles disponibles: consultar detalle y precio.)



25 DE DICIEMBRE 2025
COMIDA DE NAVIDAD
Sede de Santa Nonia

Menú infantil **29€** (primer y segundo plato,
bebidas y dulces navideños) (-12años)

ENTRANTES: Pastel de centollo y gambas

PRIMER PLATO: Sopa de marisco

SEGUNDO PLATO (a elegir):

Congrio al ajo arriero o

Carrilleras de ibérico al jerez con patata asada y zanahoria babi

POSTRE: Tartaleta de cheesecake fresa y nata

BODEGA

Tinto Señorío de Nava, Prieto Rosado Valjunco.

Verdejo Zascandil, aguas minerales.

Café, copa de cava y dulces navideños.

39€

ENTRANTES: Langostinos al whisky

PRIMER PLATO: Crema de bogavante

SEGUNDO PLATO (a elegir):

Congrio a la marinera con almejas o

Pollo al cava con boletus

POSTRE: Tartaleta de cheesecake arándanos y nata

BODEGA

Tinto Señorío de Nava, Prieto Rosado Valjunco.

Verdejo Zascandil, aguas minerales.

Café, copa de cava y dulces navideños.



39€

1 DE ENERO 2026
COMIDA DE AÑO NUEVO
Sede de Santa Nonia

Menú infantil **29€** (primer y segundo plato,
bebidas y dulces navideños) (-12años)

Diciembre y
Enero 2025-26

NOTICIAS RACL



NAVIDADES 2025 - 2026



6 DE ENERO 2026
COMIDA DE REYES
Sede de Santa Nonia

Menú infantil **29€** (primer y segundo plato,
bebidas, copa de champin (sin) y dulces
navideños)(-12años)

ENTRANTES (a compartir):

Surtido de ibéricos (jamón y caña de lomo)
Pastel de cabracho
Anchoas del Cantábrico 000 con queso curado de oveja

SEGUNDO PLATO (a elegir):

Costilla de ternera asada a baja temperatura con patatas o
Merluza a la cazuela

POSTRE: Tradicional roscón de reyes

BODEGA

Tinto Señorío de Nava, Prieto Rosado Valjunco.
Verdejo Zascandil, aguas minerales.
Café, copa de cava y dulces navideños.

39€

ENTRANTES (a compartir)

Jamón ibérico de bellota al corte con picos
Gilda de piparra y anchoa en aceite
Vieira gratinada
Langostinos 3 salsas

PLATOS PRINCIPALES:

Lubina al horno sobre parmentier de patata trufada y
trigueros con reducción de soja y maldon Y
Solomillo de ternera al welinton con boletus, foie ibérico y
mostaza con patata rejilla

POSTRE: Postre especial fin de año

BODEGA

Blanco semidulce "Real Arbas" | Vino Rosado Prieto Picudo "Valjunco"
Vino Tinto "Señorío de Nava" | Verdejo Zascandil | Aguas minerales
Café, copa de cava, dulces navideños y uvas de la suerte

78€

31 DE DICIEMBRE 2025
CENA NOCHEVIEJA
Sede de La Virgen del Camino

Menú infantil **38€** (primer y segundo plato,
bebidas, copa de champin (sin), uvas de la
suerte y dulces navideños)(-12años)

**Incluyen la entrada
al Baile de Gala**

(reservas hasta el 28dic25)



40€

5 DE ENERO 2026
CENA DE REYES
Sede de Santa Nonia

Menú infantil **29€** (primer y segundo plato,
bebidas, copa de champin (sin) y dulces
navideños)(-12años)

ENTRANTES (a compartir):

Hojaldre de vieira y langostino
Pimientos asados del Bierzo con ventresca
Almejas a la marinera

SEGUNDO PLATO (a elegir):

Entrecot de añejo a la parrilla con guarnición o
Bacalao al ajo arriero

POSTRE: Postres variados caseros

BODEGA

Tinto Señorío de Nava, Prieto Rosado Valjunco.
Verdejo Zascandil, aguas minerales.
Café, copa de cava y dulces navideños.

Diciembre y
Enero 2025-26

NOTICIAS RACL



NAVIDADES 2025 - 2026



Porque los más pequeños también merecen disfrutar de estas fiestas, todos los días contaremos con menús especiales para **menores de 12 años (inclusive)**.

Sabores pensados para ellos, con la misma calidad y cariño que caracteriza nuestra cocina.

25 DE DICIEMBRE 2025
COMIDA DE NAVIDAD
Sede de Santa Nonia

PRIMER PLATO: Sopa de marisco
SEGUNDO PLATO: Albóndigas caseras en salsa suave con puré de patata.
POSTRE: Tartaleta de cheesecake, fresa y nata
BEBIDA: Agua y refrescos.
Copa de champin (sin) y dulces navideños.

29€

PRIMER PLATO: Crema de marisco
SEGUNDO PLATO:

Mini solomillitos de cerdo ibérico al horno con salsa del chef

POSTRE: Postre especial fin de año

BEBIDAS: Agua y refrescos

Copa de champin (sin), dulces navideños y uvas de la suerte



38€

31 DE DICIEMBRE 2025
CENA NOCHEVIEJA
Sede de La Virgen del Camino

1 DE ENERO 2026
COMIDA DE AÑO NUEVO
Sede de Santa Nonia

PRIMER PLATO: Crema de bogavante
SEGUNDO PLATO: Cachopines de cerdo con salsa
POSTRE: Tartaleta de cheesecake, arándanos y nata
BEBIDA: Agua y refrescos
Copa de champin (sin) y dulces navideños.

29€

PRIMER PLATO: Hojaldre de vieira y langostino
SEGUNDO PLATO: Cachopo de pollo enrollado de queso y york
con pastel de patata parmentier
POSTRE: Postres variados caseros
BEBIDAS: Agua y refrescos
Copa de champin (sin) y dulces navideños



29€

5 DE ENERO 2026
CENA DE REYES
Sede de Santa Nonia

6 DE ENERO 2026
COMIDA DE REYES
Sede de Santa Nonia



PRIMER PLATO: Crema de marisco
SEGUNDO PLATO: Lasaña de carne
POSTRE: Tradicional roscón de reyes
BEBIDA: Agua y refrescos.
Copa de champin (sin) y dulces navideños.



29€