

CELEBRA TU
NAVIDAD
MÁS DESIGN

*Menús.
family &
friends*

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN * * * * *



NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE

ENTRANTES APPETIZERS

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian ham with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil

Croquetas caseras de trufa y boletus
Homemade truffle and boletus croquettes

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito y huevas de trucha
Spanish potato salad with tuna belly and trout roe

Navajas de buceo glaseadas, sriracha y salsa holandesa
Glazed razor clams with sriracha and hollandaise sauce

PRINCIPALES MAIN DISHES

Lomos de dorada al horno con salsa de erizos y verduritas
Oven baked sea bream with baby vegetables and sea urchin sauce

Y / and

Pularda confitada a baja temperatura con tres maíces
Poulard confit at low temperature

*Visita de Papá Noel
Santa Claus visit us!*



POSTRE DESSERT

Turrón en tres texturas
Three textures nougat

Dulces de Navidad
Christmas sweets



BEBIDAS DRINKS

Cava Anna de Codorníu Ice Edition
Cava Anna de Codorníu Ice Edition

Agua Solán de Cabras, refresco o cerveza
Mineral water, soft drink or beer

Vino Tinto D.O. Rioja Melquior Reserva de Autor 2005 (Tempranillo)

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Gran Bazán Ámbar (Albariño)

Red wine D.O. Rioja Melquior Reserva de Autor 2005 (Tempranillo)

White wine D.O. Rías Baixas Gran Bazán Ámbar (Albariño)

Café o infusión

Coffee or tea

PLANTA 1
1ST FLOOR 95€

Ambient music PLANTA 2
2ND FLOOR 105€

Precio por persona / Price per person
IVA incluido / VAT Included

NAVIDAD

CHRISTMAS DAY

ENTRANTES

APPETIZERS

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian ham with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil

Langostinos a la gabardina con el jugo de su cabeza
Battered prawns with their natural juice

Mi cuit de foie con calabaza y kikos
Foie mi cuit with pumpkin and crunchy fried corn

Lombarda salteada con praliné de nueces
Sauteed red cabbage with nuts praliné

PRINCIPALES

MAIN DISHES

Lomos de lubina al horno con piperrada vasca
Oven baked sea bass with basque "piperrada" (vegetables with tomato)

Y / and

Jarrete de cordero lechal con migas crujientes pasiegas
Suckling lamb shank with "migas" (fried crunchy crumbs)

POSTRE

DESSERT

Turrón en tres texturas
Three textures nougat

Dulces de Navidad
Christmas sweets



BEBIDAS

DRINKS

Cava Anna de Codorníu Ice Edition
Cava Anna de Codorníu Ice Edition

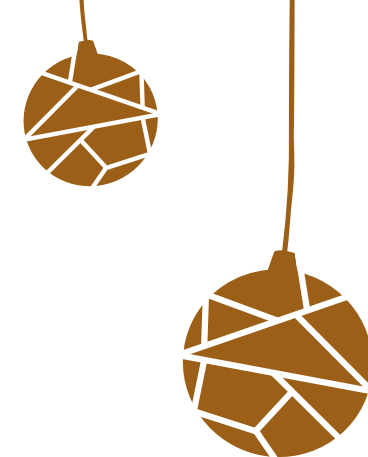
Agua Solán de Cabras, refresco o cerveza
Mineral water, soft drink or beer

Vino Tinto D.O. Rioja Melquior Reserva de Autor 2005 (Tempranillo)

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Gran Bazán Ámbar (Albariño)
Red wine D.O. Rioja Melquior Reserva de Autor 2005 (Tempranillo)

White wine D.O. Rías Baixas Gran Bazán Ámbar (Albariño)

Café o infusión
Coffee or tea



PLANTA 1 Y 2 **95€**
1ST & 2ND FLOOR

Precio por persona / Price per person
IVA incluido / VAT Included

