

- MENÚ DE AÑO NUEVO -

MENÚ COMIDAS - VIERNES 01.01.2027

PRIMERO

ÑOQUIS DE PATATA CON SALSA ESPAÑOLA Y NUECES

ENTREMESES

VIEIRA RELLENA DE BOGAVANTE GRATINADA

CARPACCIO DE GAMBÓN CON ACEITE AROMATIZADO Y CÍTRICOS

PLATO DE PESCADO

SUPREMA DE CORVINA EN SALSA DE CHAMPIÑONES E HINOJO

PLATO DE CARNE

COCHINILLO ASADO CON PATATA PANADERA

POSTRE

TARTA COSTRADA

TURRÓN

BODEGA

VINO TINTO DE RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DE RUEDA

AGUA MINERAL

CAVA

CAFÉ

LICOR O COMBINADO

PRECIO: 65,00€ IVA INCLUIDO

EL ESTABLECIMIENTO SE RESERVA EL DERECHO DE HACER ALGÚN CAMBIO, DEPENDIENDO DE DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

INFORMACIÓN Y RESERVAS AL TEL 975 220 250

O AL EMAIL: hleonor@hotel-leonor.com

HOTEL LEONOR PASEO DEL MIRÓN S/N -
MIRÓN SORIA

Feliz Año Nuevo



MENÚ INFANTIL



TOSTA DE JAMÓN CON TOMATE
LOMO EMBUCHADO
CHORIZO CULAR
ENSALADILLA RUSA
CROQUETAS
CALAMARES

CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS

TARTA Y HELADO

REFRESCOS

PRECIO: 23,00€ IVA INCLUIDO





POLÍTICA DE GESTIÓN DE RESERVAS Y PAGOS

LA RESERVA DEBE QUEDAR GARANTIZADA CON UNA TARJETA BANCARIA, EN LA CUAL SE REALIZARÁ UNA PRE-AUTORIZACIÓN DEL PAGO PARA COMPROBAR LA VALIDEZ DE LA TARJETA.

15 DÍAS ANTES DE LA FECHA DE LA RESERVA, DEBE QUEDAR CONFIRMADA Y NO SE ACEPTARÁN CANCELACIONES POSTERIORES.

EN CASO DE ANULACIÓN FUERA DE PLAZO, EL ESTABLECIMIENTO COBRARÁ EL 15% DEL TOTAL DE LOS MENÚS ENCARGADOS.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

EL MENÚ PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS SERÁ EL MISMO QUE EL PRINCIPAL, ADAPTADO CUIDADOSAMENTE SEGÚN CADA NECESIDAD ESPECÍFICA.

ES INDISPENSABLE AVISAR DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA ASISTENCIA PARA PODER PREPARARLO CON ANTELACIÓN.

