

- MENÚ DE NOCHEVIEJA -

MENÚ CENAS - JUEVES 31.12.2026

PRIMERO

SOPA DE RAPE Y GAMBAS

ENTREMESES

ENSALADA TEMPLADA DE PATO Y ENDIVIAS ESCABECHADAS CON
CREMOSO AL CILANTRO
VOL-AU-VENT DE MARISCOS CON EMULSIÓN DE ROMESCU

PLATO DE PESCADO

RODABALLO EN SALSA AL CAVA

PLATO DE CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALTEADO DE VERDURITAS Y SETAS

POSTRES

TARTA DE VAINILLA CRUJIENTE DE ALMENDRA Y FRUTOS ROJOS
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

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.

