

MENÚ DE NAVIDAD

- MENÚ COMIDAS -

25.12.2024

PRIMERO

ÑOQUIS DE PATATA CON SALSA ESPAÑOLA Y NUECES

ENTREMESSES

VIEIRA RELLENA DE BOGAVANTE GRATINADA
MILHOJAS DE HOJALDRE Y ESPUMOSO DE FOIE CON VELO AL
MOSCATEL

PLATO DE PESCADO

SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA DE ESPÁRRGOS/DE
GAMBAS/LANGOSTINOS/AMERICANA

PLATO DE CARNE

COCHINILLO ASADO CON PATATAS PANADERA

POSTRE

TARTA DE FERRERO
TURRÓN

BODEGA

VINO TINTO DE RIOJA CRIANZA
VINO BLANCO DE RUEDA
AGUA MINERAL
CAVA
CAFÉ
LICOR O COMBINADO

62,00€ I.V.A. 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 MIRÓN ● PASEO DEL MIRÓN S/N - SORIA

MENÚ DE NOCHE VIEJA

- MENU CENAS -
31.12.2024

PRIMERO

SOPA DE RAPE Y GAMBAS

ENTREMESSES

PROFITEROL GIGANTE RELLENO DE DELICIAS AL OPORTO

ROLLITO DE CALABACÍN CARAMELIZADO CON SABAYÓN DE AGUACATE, SALMÓN Y HUEVAS

PLATO DE PESCADO

RODABALLO EN SALSA A LA GINEBRA

PLATO DE CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALTEADO DE VERDURITAS Y SETAS

POSTRES

TIRAMISÚ CRUJIENTE

TURRÓN

BODEGA

VINO TINTO DE RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DE RUEDA

AGUA MINERAL

CAVA

CAFÉ

LICOR O COMBINADO

62€ IVA INCLUIDO

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



MENÚ Año Nuevo COMIDA

01.01.2025

PRIMERO

CREMA DE ALMEDRAS CON YEMA CONFITADA

ENTREMESAS

VIEIRA RELLENA DE BOGAVANTE AL GRATÉN

TIMBAL DE ESCALIVADA CON QUESO BURRATA Y VIRUTAS
DE TORREZNO

PLATO DE PESCADO

MEDALLÓN DE RAPE EN SALSA DE CÍTRICOS A L CAVA

PLATO DE CARNE

COCHINILLO ASADO CON PATATA PANADERA

POSTRE

TABLA DE NOGAL
TURRÓN

BODEGA

VINO TINTO DE RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DE RUEDA

AGUA MINERAL

CAVA

CAFÉ

LICOR O COMBINADO

.....
**62.00€ IVA
INCLUIDO**
.....

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



HOTEL LEONOR MIRÓN

@HOTELLEONORSORIA WWW.HOTELESLEONORSORIA.ES



20€ IVA INCLUIDO

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

CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS

TARTA Y HELADO

REFRESCOS

The page is framed by a red border. In the top-left corner, there is a cluster of colorful stars (yellow, green, red) and a red and white striped candy cane. In the top-right corner, there is a red and white striped candy cane. In the bottom-right corner, there is a cluster of colorful stars (yellow, green, red) and a red and white striped candy cane. In the bottom-left corner, there is a red and white striped candy cane.

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.