

Navidad 2025

Menú Campanillas

COCKTAIL DE BIENVENIDA LEW HOAD

Canapés Variados*

OPCIÓN A (A ELEGIR UN PLATO)

Crepes rellenos de Frutos de Mar en Salsa de Bogavante y Choco
Mezclum de Lechugas y Mango con Gambón, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza
Crema de Espárragos al estilo del Chef
Tartar de Aguacate y Salmón Marinado con Mayonesa de Wasabi
Porra Antequera con Tataki de Atún, Huevo de Codorniz y Pan de Cristal

OPCIÓN B (A ELEGIR 3 PLATOS EN CENTRO DE MESA)

Paté de la Casa con Mermelada de Frutos Rojos
Milhojas de Aguacate, Mozzarella y Tomate en Salsa al Pesto
Salmón Marinado en Salsa de Eneldo y Mostaza
Crujiente de Morcilla de Burgos y Compota de Manzana
Revuelto de Setas y Ajetes con Láminas de Jamón Ibérico
Ensalada de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao confitado y Salsa de Tomate Cherry

PLATO PRINCIPAL

Carrillada de Ternera al Cabernet Sauvignon
Puré al estilo Mediterráneo y Verduras de Temporada

ó

Bacalao a la Vizcaína

Patatas Vapor

POSTRE

Milhojas de Nata y Canela con Crema Inglesa

ó

Strudel de Manzana y Pasas con Helado de Vainilla

ó

Caprichito Lew Hoad con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Bodegas D.O. Rioja o Penedés

Cava

Cerveza

Refresco

Agua Mineral



Navidad 2025

Menú Tamboriles

COCKTAIL DE BIENVENIDA LEW HOAD

Canapés Variados*

OPCIÓN A (A ELEGIR UN PLATO)

Crepes rellenos de Frutos de Mar en Salsa de Bogavante y Choco
Mezclum de Lechugas y Mango con Gambón, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza
Crema de Espárragos al estilo del Chef
Tartar de Aguacate y Salmón Marinado con Mayonesa de Wasabi
Porra Antequera con Tataki de Atún, Huevo de Codorniz y Pan de Cristal

OPCIÓN B (A ELEGIR 3 PLATOS EN CENTRO DE MESA)

Paté de la Casa con Mermelada de Frutos Rojos
Milhojas de Aguacate, Mozzarella y Tomate en Salsa al Pesto
Salmón Marinado en Salsa de Eneldo y Mostaza
Crujiente de Morcilla de Burgos y Compota de Manzana
Revuelto de Setas y Ajetes con Láminas de Jamón Ibérico
Ensalada de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao confitado y Salsa de Tomate Cherry

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo en Salsa al Vino Málaga y Pasas
Verduras Naturales y Patatas Lew Hoad

ó

Bacalao a la Vizcaína
Patatas Vapor

POSTRE

Milhojas de Nata y Canela con Crema Inglesa
ó
Strudel de Manzana y Pasas con Helado de Vainilla
ó
Caprichito Lew Hoad con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Bodegas D.O. Rioja o Penedés
Cava
Cerveza
Refresco
Agua Mineral



Nochebuena 2025

Menú Guirnalda

COCKTAIL DE BIENVENIDA LEW HOAD
Canapés Variados*

OPCIÓN A (A ELEGIR UN PLATO)

Crepes rellenos de Frutos de Mar en Salsa de Bogavante y Choco
Mezclum de Lechugas y Mango con Gambón, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza
Crema de Espárragos al estilo del Chef
Tartar de Aguacate y Salmón Marinado con Mayonesa de Wasabi
Porra Antequera con Tataki de Atún, Huevo de Codorniz y Pan de Cristal

OPCIÓN B (A ELEGIR 3 PLATOS EN CENTRO DE MESA)

Paté de la Casa con Mermelada de Frutos Rojos
Milhojas de Aguacate, Mozzarella y Tomate en Salsa al Pesto
Salmón Marinado en Salsa de Eneldo y Mostaza
Crujiente de Morcilla de Burgos y Compota de Manzana
Revuelto de Setas y Ajetes con Láminas de Jamón Ibérico
Ensalada de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao confitado y Salsa de Tomate Cherry

PLATO PRINCIPAL

Preso Ibérica y Compota de Manzana
Verduras Naturales y Patatas Lew Hoad
ó
Salmón Salvaje con Vinagreta de Pistacho, Crema de Cebolla y Ciruela

POSTRE

Milhojas de Nata y Canela con Crema Inglesa
ó
Strudel de Manzana y Pasas con Helado de Vainilla
ó
Caprichito Lew Hoad con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Bodegas D.O. Rioja o Penedés
Cava
Cerveza
Refresco
Agua Mineral



Nochebuena 2025

Menú Farolillos

COCKTAIL DE BIENVENIDA LEW HOAD

Canapés Variados*

OPCIÓN A (A ELEGIR UN PLATO)

Crepes rellenos de Frutos de Mar en Salsa de Bogavante y Choco
Mezclum de Lechugas y Mango con Gambón, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza
Crema de Espárragos al estilo del Chef
Tartar de Aguacate y Salmón Marinado con Mayonesa de Wasabi
Porra Antequera con Tataki de Atún, Huevo de Codorniz y Pan de Cristal

OPCIÓN B (A ELEGIR 3 PLATOS EN CENTRO DE MESA)

Paté de la Casa con Mermelada de Frutos Rojos
Milhojas de Aguacate, Mozzarella y Tomate en Salsa al Pesto
Salmón Marinado en Salsa de Eneldo y Mostaza
Crujiente de Morcilla de Burgos y Compota de Manzana
Revuelto de Setas y Ajetes con Láminas de Jamón Ibérico
Ensalada de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao confitado y Salsa de Tomate Cherry

PLATO PRINCIPAL

Corazón de Solomillo de Ternera en Salsa al Pedro Ximénez
Verduras Naturales y Patatas Lew Hoad

ó

Suprema de Merluza en Salsa Verde
Patatas Vapor

POSTRE

Milhojas de Nata y Canela con Crema Inglesa
ó
Strudel de Manzana y Pasas con Helado de Vainilla
ó
Caprichito Lew Hoad con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Bodegas D.O. Rioja o Penedés
Cava
Cerveza
Refresco
Agua Mineral

Navidad 2025

Barra libre

El coste de la barra libre (1, 2 y 3 horas de duración) sería:

1 hora:

2 horas:

3 horas:

La hora extra de barra libre:

Bebida ilimitada.