

CENA DE NOCHEBUENA

Selección de aperitivos “ Casa Rosalía”

Jamón ibérico de bellota de Guijuelo

Pastel de cabracho

Cucharilla de mejillones a la vinagreta

Croquetas caseras de jamón

Langostinos al Vapor en dos salsas

Vieiras al estilo casa Rosalía

Elegir entre:

Bacalao a la gallega con Patata y Coliflor

Pollo de Corral con Patatas y Verduras mixtas

Jarrete de ternera gallega estofado

Postre: Tarta de milhojas y tulipa de helado de chocolate y vainilla

Bodegas: Blanco Albariño: Pazo As Barreiras (D.O. Rías Baixas)

Tinto: Viña Bujanda(D.O. Rioja Crianza)

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas Cava Freixenet Etiqueta Negra

Café y Licores

ALMUERZO DE NAVIDAD OPCIÓN I

Sopa de Cocido

Selección de Quesos (Tetilla, Arzúa-Ulloa, San Simón)

Cocido Gallego

Postre: Filloas “Casa Rosalía”

Bodega: Tinto: Maruxa (D.O. Valdeorras)

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café y Licores de la casa

ALMUERZO DE NAVIDAD OPCIÓN II

Selección de Quesos gallegos
Selección de empanadas de bacalao con pasas y atún
Zamburiñas a la plancha

Elegir entre:

Brocheta de rape y langostinos
Rodaballo a la plancha
Jarrete de ternera gallega estofado
Secreto de cerdo ibérico

Postre : Mousse de chocolate y tarta de yogur

Bodegas: Blanco Albariño: Pazo As Barreiras (D.O. Rías Baixas)
Tinto: Viña Bujanda(D.O. Rioja Crianza)
Agua Mineral, Refrescos y Cervezas
Café y Licores de la casa

PRECIOS:

Cena de Nochebuena: 75,00 €/persona (niños hasta 12 años : 37,50 €)

**Paquete Nochebuena (cena, alojamiento y desayuno buffet):
120,00 €/persona (niños hasta 12 años :70,00 €)**

Paquete Nochebuena y Navidad (cena, alojamiento, desayuno buffet y almuerzo): 165,00 €/persona (niños hasta 12 años : 95,00 €)

Noches extras en régimen de alojamiento y desayuno:

- Habitación doble de uso individual : 55,00 €/noche
- Habitación doble: 79,00 €/ noche
- Habitación triple: 110,00 €/noche