

Noche Buena

Entrada individual

Huevo, Hongos y Trufa versión 65º

Entrada para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico de Bellota con Emulsión de Tomate y Aceite.

Foie Mi- cuit al humo de arce

De la mar

Merluza del Cantábrico con verduras y Ali –Oli de Membrillo.

De la montaña

Taco de ternera con crema de hongos, foie y patatas puente nuevo.

Para finalizar

Tarta Tattin con helado de vainilla de madagascar.

Servicios y productos incluidos

Agua Montepinos

Café o infusión

Dulces Navideños

Pvp: 115 € iva incluido

Menú diseñado para mayores de 12 años

Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 28 Noviembre.

* El "evento especial de Noche Buena" dará comienzo de forma puntual a las 21:00 h *

Menú infantil Noche Buena:

Entradas para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico con emulsión de tomate y aceite

Croquetas de la casa o similar

Plato individual:

Solomillo de ternera con patatas fritas

Para finalizar

Helado de chocolate y vainilla artesano

Servicios y productos incluidos

Agua Montepinos

Dulces de Navideños

Pvp: 105 € iva incluido

Menú diseñado para menores de 12 años

A las 20:30 h, el establecimiento ofrecerá una consumición de cortesía antes comienzo del evento que consistirá :

" 1 copa por persona de champagne Louis Roederer brut premier o similar ."

El establecimiento ofrecerá servicio de bebidas con una zona acondicionada para bailar hasta las 01:00 de la madrugada, poniendo final evento a las 01:30 h. Para disfrutar de una noche tan especial, el entorno ofrece distintos locales cercanos al hotel, en el que podrán disfrutar si les apetece de una fantástica velada hasta altas horas de la madrugada.

Navidad

Entrada individual

Croqueta artesana de Jamón ibérico.

Entrada para compartir al centro de la mesa

Cecina de León con Igp macerada en nuestro aceite de oliva.

Tentáculos de pulpo a feira .

Torreznitos express

Continuamos al centro de la mesa

Ensalada verde de la casa

Patatas panadera maceradas con viura, cognac y limón verde.

Individual

Cordero lechal asado a baja temperatura.

(Paletilla o Pierna en función del mercado)

Para finalizar

Tarta de queso con coulis de frutos rojos, helado de galleta maría y crujiente de mantequilla

Servicios y productos incluidos

Agua Montepinos

Café o infusión

Dulces Navideños

Pvp: 115 € iva incluido

Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 28 Noviembre

* La comida de "Navidad" dará comienzo de forma puntual a las 14:00 h *

El servicio de restaurante durante "Noche Buena y Navidad" se ofrecerá exclusivamente bajo reserva anticipada anterior al 28 de Noviembre. Dichos eventos quedan supeditados a un grupo mínimo de asistentes para la organización del evento: 20 personas. (Se admiten grupos independientes).

Para fechas con un carácter "más especial" tales como "Noche Buena, Navidad y Año Nuevo" en los que el personal suele librar por convenio, los menús están marcados con un complemento extra en materia de personal y servicio del 30% sobre el importe del menú (sin bodega).

Estos menús deberán quedar contratados en tiempo y fecha anteriormente citada según día y tipo de evento para así poder manejar de forma apropiada los cambios de turno del personal si fueran necesarios.

El establecimiento confirmará el evento máximo 5 días tras el cierre de fecha de reserva. Grupos mínimos de 20 pax a menos que el cliente desee abonar exclusividad. (Exclusividad Fechas especiales: Consultar condiciones Privatización de espacios +grupo mínimo+canon personal y servicio).

Proceso de reserva :

El cliente quedará inscrito en una lista de espera, a expensas de la formación del grupo mínimo para el posterior desarrollo del servicio. El establecimiento tiene la obligación de comunicar al interesado el proceder de la actividad en uno y otro sentido, como muy tarde el día 3 de Diciembre, confirmando así si se lleva a cabo alguna de las actividades anteriormente citadas.

Garantía de la reserva:

El interesado deberá garantizar al establecimiento el interés de la contratación de dicho (o ambos) servicios a través de una tarjeta de crédito + fecha de caducidad +cvc.

(El medio de pago puede ser autenticado por el sistema de forma aleatoria, así como el importe pre-cargado a partir de que el evento quede confirmando, si el establecimiento así lo considera conveniente bien a través de la tarjeta, o través de transferencia bancaria o como el establecimiento indique al cliente)

Una vez que el establecimiento confirme el servicio, no se admitirán cancelaciones gratuitas más allá del día 3 de Diciembre

Si el cliente decide cancelar bajo su cuenta y riesgo fuera de fecha, tendrá que hacerse cargo de todos los servicios y cubiertos contratados.

Fin de Año

Entrada individual

Huevo, Hongos y Trufa.

Entrada para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico de Bellota con Emulsión de Tomate y Aceite.

Queso Trufado al aceite de miel y piñones.

De la mar

Skrei de Bacalao con verduras y Ali –Oli de Membrillo.

De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos, foie y patatas puente nuevo.

Para finalizar

Brownie de chocolate templado con helado artesano de mandarina y ron de Guatemala.

Servicios y productos incluidos

Agua Monte Pinos

Uvas de Noche Vieja

Café o infusión

Dulces Navideños

Bolsa de cotillón

Pvp: 95 € iva incluido

Menú diseñado para mayores de 12 años

Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 15 Diciembre.

* El "evento especial" dará comienzo de forma puntual a las 21:00 h *

Menú infantil:

Entradas para compartir al centro de la mesa

Jamón Ibérico con emulsión de tomate y aceite

Croquetas de la casa o similar

Plato individual:

Solomillo de ternera con patatas fritas

Para finalizar

Helado de chocolate y vainilla artesano

Servicios y productos incluidos

Agua Montepinos

Uvas de Noche Vieja

Dulces de Navideños

Bolsa de cotillón

Pvp: 85 € iva incluido

Menú diseñado para menores de 12 años

A las 20:30 h, el establecimiento ofrecerá una consumición de cortesía antes comienzo del evento que consistirá :

" 1 copa por persona de champagne Louis Roederer brut premier o similar ."

El establecimiento ofrecerá servicio de cotillón con una zona acondicionada para bailar hasta las 01:30 de la madrugada, poniendo fin al evento a las 02:00 h. Para disfrutar de una noche tan especial, el entorno ofrece distintos locales cercanos al hotel, en el que podrán disfrutar si les apetece de una fantástica velada hasta altas horas de la madrugada.

Año Nuevo

Entrada individual

Croqueta artesana de Jamón ibérico.

Entrada para compartir al centro de la mesa

Cecina de León con Igp macerada en nuestro aceite de oliva.

Tentáculos de pulpo a feira .

Torreznitos express

Continuamos al centro de la mesa

Ensalada verde de la casa

Patatas panadera maceradas con viura, cogñac y limón verde.

Individual

Cordero lechal asado a baja temperatura.

(Paletilla o Pierna en función del mercado)

Para finalizar

Tarta de queso con coulis de frutos rojos, helado de galleta maría y crujiente de mantequilla

Servicios y productos incluidos

Agua Montepinos

Café o infusión

Dulces Navideños

Pvp: 115 € iva incluido

Servicio de bebidas no incluido

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa no incluidas

Menú con servicio por mesas completas. Sólo bajo reserva anticipada antes del 15 Diciembre

* La comida de "Año Nuevo" dará comienzo de forma puntual a las 14:00 h *

El servicio de restaurante durante "Fin de Año" y "Año Nuevo" se ofrecerá exclusivamente bajo reserva anticipada anterior al 15 de Diciembre. Dichos eventos quedan supeditados a un grupo mínimo de asistentes para la organización del evento: 20 personas. (Se admiten grupos independientes).

Para fechas con un carácter "más especial" tales como "Noche Buena , Navidad y Año Nuevo" en los que el personal suele librar por convenio, los menús están marcados con un complemento extra en materia de personal y servicio del 30% sobre el importe del menú (sin bodega).

Estos menús deberán quedar contratados en tiempo y fecha anteriormente citada según día y tipo de evento para así poder manejar de forma apropiada los cambios de turno del personal si fueran necesarios.

El establecimiento confirmará el evento 5 días tras el cierre de fecha de reserva. Grupos mínimos de 20 pax a menos que el cliente desee abonar exclusividad. (Exclusividad Fechas especiales: Consultar condiciones Privatización de espacios +grupo mínimo+canon personal y servicio).

Proceso de reserva :

El cliente quedará inscrito en una lista de espera, a expensas de la formación del grupo mínimo para el posterior desarrollo del servicio. El establecimiento tiene la obligación de comunicar al interesado el proceder de la actividad en uno y otro sentido, como muy tarde el día 20 de Diciembre, confirmando así si se lleva a cabo alguna de las actividades anteriormente citadas.

Garantía de la reserva:

El interesado deberá garantizar al establecimiento el interés de la contratación de dicho (o ambos) servicios a través de una tarjeta de crédito + fecha de caducidad +cvc.

(El medio de pago puede ser autenticado por el sistema de forma aleatoria, así como el importe pre-cargado a partir de que el evento quede confirmando, si el establecimiento así lo considera conveniente bien a través de la tarjeta, o través de transferencia bancaria o como el establecimiento indique al cliente)

Una vez que el establecimiento confirme el servicio, no se admitirán cancelaciones gratuitas más allá del día 20 de Diciembre

Si el cliente decide cancelar bajo su cuenta y riesgo fuera de fecha, tendrá que hacerse cargo de todos los servicios y cubiertos contratados.
