

MENÚS
NAVIDAD
2021



**Isla de la Garena**
*****HOTEL
ALCALÁ DE HENARES



HOTEL MAJADAHONDA
* * * *

MENÚ NOCHE BUENA

- 79,50€ -

VIEIRA

con jugo de espumoso, lima, ajo negro y caviar rojo



BACALAO AL HORNO

con terciopelo de remolacha y vainas de judías verdes

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

CARRÉ DE CORDERO LECHAL ASADO

con costra de hierbas de monte, timbal de patata y setas



LINGOTE DE FRESA Y MORA

con chocolate blanco

BODEGA

Neire DO Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Primvs DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

MENÚ NOCHE BUENA INFANTIL

- 35,90€ -

CROQUETAS DE IBÉRICO, FINGERS DE QUESO
Y AROS DE CALAMAR



SORBETE DE COLA Y LIMA



PUNTAS DE SOLOMILLO IBÉRICO
Con patatas fritas y chip de vegetales



HELADO CREMOSO DE NUTELA
Con frutos secos y rojos

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ DE NAVIDAD

- 37,90 € -

DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

Jamón, lomo, salchichón, chorizo ibéricos
Queso ahumado, brie y oveja



SORBETE DE LIMÓN Y FRAMBUESA



LOMO DE SALMÓN AL HORNO

Sobre jugo de espinacas



SOLOMILLO IBÉRICO

Al ajo tostado sobre lombarda caramelizada



BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Con helado de violetas

BODEGA

Neire DO Rueda

Paternina Banda Oro DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

MENÚ NAVIDAD INFANTIL

- 23,90€ -

TIRAS DE POLLO
Y CROQUETAS IBÉRICAS



SORBETE DE COLA Y LIMA



DEGUSTACIÓN DE MINI HAMBURGUESAS
Con patatas fritas y chip de vegetales



HELADO CREMOSO DE NUTELA
Con frutos secos y rojos

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ FIN DE AÑO

- 118,90€ -

CORTE DE FOIE MI CUIT

PX, brioche, flor de hibisco y papaya pasificados



CREMA FINA DE SETAS DE TEMPORADA

Crujiente de shiitake y trufa



LUBINA ASADA

Puré de chirivía y langostinos



SORBETE DE CHAMPAGNE Y FRESAS



SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA

Costrada de castañas, jugo de tempranillo y vegetales



RED VELVET ESPECIAL

Con helado de pétalos de rosas

BODEGA

Neire DO Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Primvs Brut Reserva DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

MENÚ FIN DE AÑO INFANTIL

- 54,50€ -

DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS

Jamón, lomo, salchichón, chorizo ibéricos
Quesos ahumado, brie y oveja



SORBETE DE COLA Y LIMA



SOLOMILLO DE VACA

Hojaldrado con bacon y patatas fritas



HELADO CREMOSO DE NUTELA

Con frutos secos y rojos

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ AÑO NUEVO

- 37,90€ -

CARPACCIO DE PULPO PRENSADO
Con patata al pimentón

MOUSSE DE FOIE
Con crocante de manzana y coulis de frambuesa

DÚO DE CROQUETAS
Centollo e Ibéricas

SORBETE DE LIMÓN Y FRAMBUESA



BACALAO AL HORNO
Con setas silvestres y salsa de curry verde

O

SOLOMILLO IBÉRICO
Sobre puré de boniato y hojaldre



BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO
Con helado de violetas

BODEGA

Neire Verdejo DO Rueda

Paternina Banda Oro DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

MENÚ AÑO NUEVO INFANTIL

- 23,90€ -

CROQUETAS IBÉRICAS, FINGERS DE POLLO
Y AROS DE CALAMAR



SORBETE DE COLA Y LIMA



FILETE DE TERNERA EMPANADO
Con patatas fritas



HELADO CREMOSO DE NUTELA
Con frutos secos y rojos

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ DÍA DE REYES

- 37,90€ -

CARPACCIO DE PULPO PRENSADO

Con patata al pimentón

MOUSSE DE FOIE

Con crocante de manzana y coulis de frambuesa

DÚO DE CROQUETAS

Centollo e Ibéricas

SORBETE DE LIMÓN Y FRAMBUESA



BACALAO AL HORNO

Con setas silvestres y salsa de curry verde



SOLOMILLO IBÉRICO

Sobre puré de boniato y hojaldre



BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Con helado de violetas

BODEGA

Neire Verdejo DO Rueda

Paternina Banda Oro DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

MENÚ DÍA DE REYES INFANTIL

- 23,90€ -

CROQUETAS IBÉRICAS, FINGERS DE POLLO
Y AROS DE CALAMAR



SORBETE DE COLA Y LIMA



FILETE DE TERNERA EMPANADO
Con patatas fritas



HELADO CREMOSO DE NUTELA
Con frutos secos y rojos

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y zumos



Más Información

comercial@hotelislagarena.com

 918 781 670

 636 859 097

comercial@hotelmajadahonda.com

 916 382 122

 609 641 295

