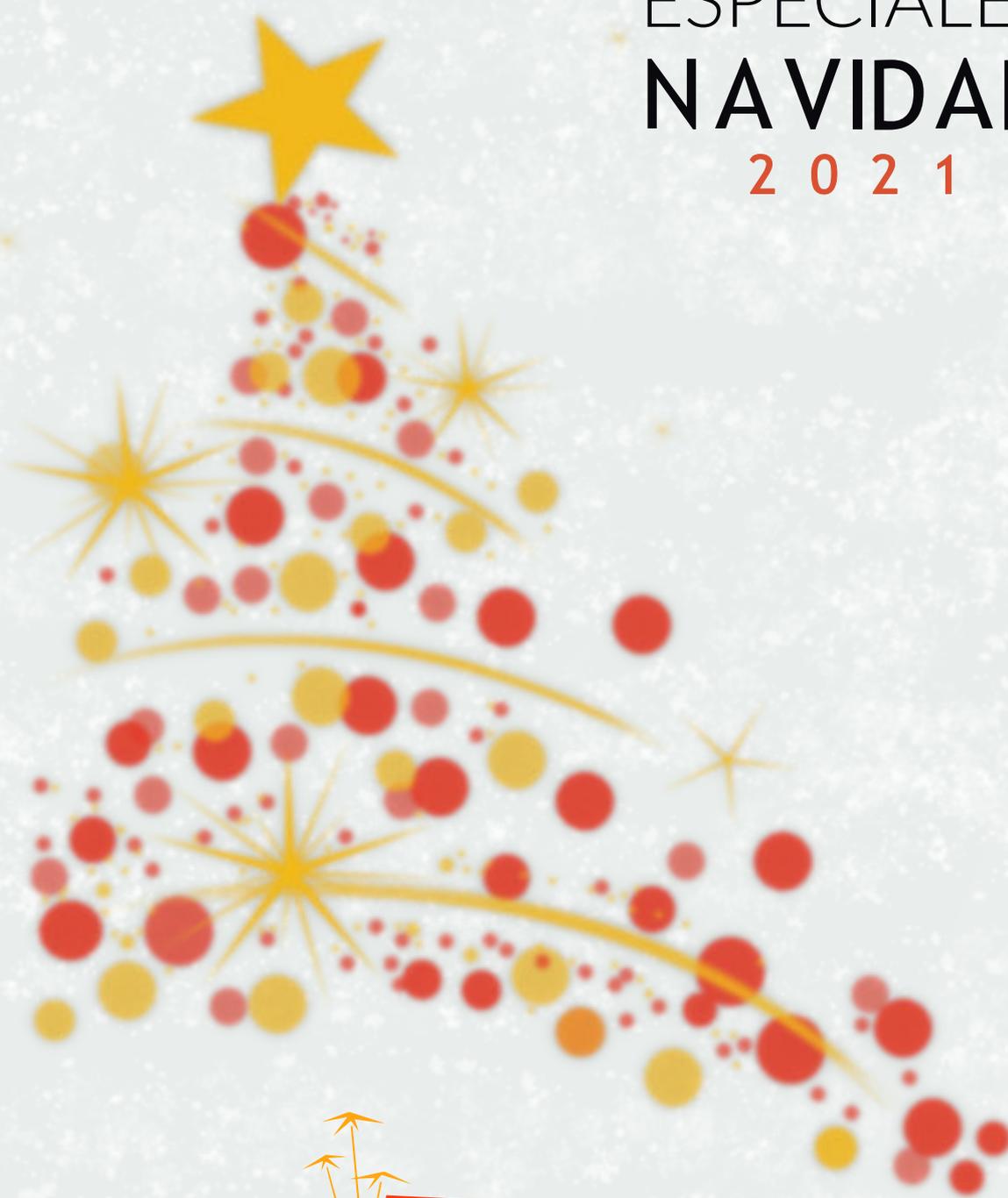


# MENÚS ESPECIALES NAVIDAD 2021



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

  
**HOTEL MAJADAHONDA**  
\* \* \* \*

# Menú Estrella

ESPECIAL NAVIDAD 2021

- 36,50€ I/I -

## Para Compartir

MOUSSE DE FOIE con gelatina de vermut y pan de cristal

DADOS DE PATATA confitada con ali oli suave

BOCADITOS DE BRIE con mermelada de tomate

CROQUETAS de rabo de toro con chip de yuca

## Sorbete

DE LIMÓN AL CAVA

## A Elegir

MERLUZA AL HORNO con vegetales y jugo de cilantro

O

CARRILLERA IBÉRICA al PX con panaderas

## Postre

TARTA COSTRADA DE ALCALÁ con helado de chocolate

## Bodega

Neire DO Rueda

Paternina Banda Oro DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

# Menú a Elegir

## ESPECIAL NAVIDAD 2021

### Para Compartir (a elegir entre cuatro)

MOUSSE DE FOIE con gelatina de vermut y pan de cristal  
PATATA CONFITADA con mahonesa de wasabi y perlas  
SINFONIA LA GARENA de embutidos ibéricos y quesos  
SALMÓN AHUMADO con blinis y guacamole  
HAPPY DE LANGOSTINOS tomate y espuma de mango  
STEAK TARTAR con helado de mostaza antigua  
CARPACCIO DE VACA con parmesano, rúcula y pesto  
DÚO de morcilla de Burgos y croquetas de ibérico  
BOCADITOS DE BRIE con mermelada de tomate  
CROQUETAS de rabo de toro con chip de yuca  
CROQUETAS de changurro y chip de remolacha  
HUEVOS ROTOS con patata, foie y jamón  
FISH & CHIP de merluza  
BUÑUELOS de bacalao con corazón fluido de queso  
JARRETE DE TERNERA glaseado y desmigado con puré trufado  
WONTON de abanico ibérico con chimichurri

### Sorbetes

Limón al cava, mojito, frambuesa al cava, mandarina al cava

### Postres

COSTRADA DE ALCALÁ con helado de chocolate  
COULANT DE CHOCOLATE con helado de vainilla  
RED VELVET con helado de violetas  
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO con helado de menta

### Bodega

Neire DO Rueda  
Paternina Banda Oro DO Ca Rioja  
Freixenet Brut DO Cava  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

# Menú a Elegir

## ESPECIAL NAVIDAD 2021

*A*  
38,90€

BACALAO gratinado con setas silvestres  
O  
PIONONOS DE IBÉRICO con ajo tostado y lombarda caramelizada

*B*  
39,90€

SALMON con veloute de verdejo, milhoja de verduras de temporada  
O  
LOMO DE VACA puré de boniato, chip de bacon y jugo de carne

*C*  
42,50€

CORVINA al horno con carpaccio de patata y jugo de curry verde  
O  
SOLOMILLO WELLINGTON con pasas y frutos secos

*D*  
44,50€

LUBINA ASADA sobre lecho de angulas de trigo  
O  
SOLOMILLO de vaca, costrada de almendras y chutney de orejones



### Más Información

[comercial@hotelislagarena.com](mailto:comercial@hotelislagarena.com)

 918 781 670

 636 859 097

[comercial@hotelmajadahonda.com](mailto:comercial@hotelmajadahonda.com)

 916 382 122

 609 641 295

