

NOCHEBUENA

PALMITO



OPCIÓN VEGANA

APERITIVO

Mil hojas de patata y trufa

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection -

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Aspic de puerro y alga con crema de espárrago blanco y Sauvignon Blanc

MARIDAJE: Victoria de José Pariente

Uvas: Tempranillo, Garnache, Viognier. I.G.P. Castilla y León

PRIMERO

Taco de apionabo asado y rustido, glaseado con miso
y miel de caña citrica con crudités de la huerta

MARIDAJE: Los Injertos

Uva: Pedro Ximénez. D.O. Montilla-Moriles

SEGUNDO

Mil hojas de verduras de invierno
con salsa de cebolla rustida y vino amontillado

MARIDAJE: Martinez Lacuesta Hinia Reserva

Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. La Rioja

POSTRE

Topinambur y cebada con sorbete de cacao

MARIDAJE: Ayala Rosé Majeur

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

VELADA AMENIZADA

Reservas a las 18:30 y a las 20:30

Menú sin maridaje: 140 € | Maridaje: 65 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

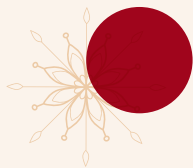
Reservas anticipadas hasta el 15 de noviembre

info@lazambrahotel.com



FIN DE AÑO

PALMITO



OPCIÓN VEGANA

ENTRANTE

Aspic de puerro y alga con crema
de espárrago blanco y Sauvignon Blanc

MARIDAJE: Gramona Brut Imperial

Uvas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Corpinnat

PRIMERO

Taco de apionabo asado y rustido, glaseado con miso
y miel de caña citrica con crudités de la huerta

MARIDAJE: León Beyer

Uva: Riesling. A.O.C. Alsace

SEGUNDO

Mil hojas de verduras de invierno
con salsa de cebolla rustida y vino amontillado

MARIDAJE: Marqués de Vargas Reserva

Uvas: Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

POSTRE

Topinambur y cebada con sorbete de cacao

MARIDAJE: Abrosía

Uva: Moscatel. D.O. Jerez-Xérès-Sherry

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve

Uva: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

BEBIDAS, VINO Y CAFÉ | 12 UVAS DE LA SUERTE A LA MEDIANOCHE

Reservas a partir de las 19:30

Menú sin maridaje: 140 € | Maridaje: 65 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

Reservas anticipadas hasta el 15 de noviembre

Continúe la velada con cócteles de autor en el after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com

GALA DE FIN DE AÑO

OPCIÓN VEGANA

APERITIVOS

Brioche vegano al vapor relleno colmenillas con consomé de setas

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection -

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Aspic de puerro y alga con crema de espárrago blanco y Sauvignon Blanc

MARIDAJE: Godeval Cepas Vellas

Uva: Godello. D.O. Valdeorras

PRIMERO

Taco de apionabo asado y rustido, glaseado con miso
y miel de caña citrica con crudités de la huerta

MARIDAJE: Colette Gros Chablis 1^{er} Cru Fourneaux

Uva: Chardonnay. IGP Mediterranée

SEGUNDO

Mil hojas de verduras de invierno con salsa
de cebolla rustida y vino amontillado

MARIDAJE: Hacienda Monasterio Reserva

Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. D.O. Ribera del Duero

POSTRE

Topinambur y cebada con sorbete de cacao

MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera



VELADA AMENIZADA | COTILLÓN | FUEGOS ARTIFICIALES

Reservas a las 20:00 | 12 uvas de la suerte a la medianoche | Kids Club disponible durante la cena

Menú sin maridaje: 250 € | Maridaje: 105 € | Niños de 4 a 12 años: 75 €

Reservas anticipadas hasta el 15 de noviembre

Continúe la velada con cócteles de autor en el after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com