NAVIDAD

al estilo andaluz

LA ZAMBRA

CELEBRE LA NAVIDAD EN LA ZAMBRA

Déjese envolver por la magia de estas fechas en un entorno único, con una cuidada selección gastronómica pensada para disfrutar y compartir con sus seres queridos.

Nochebuena

Disfrute de una cena íntima de cuatro pases con aperitivo, precedida por una bebida de bienvenida y acompañada de música en vivo que dará el tono perfecto a una velada inolvidable.

Brunch de Navidad

Una atmósfera festiva con música en vivo y la esperada visita de Papá Noel, que sorprenderá a los más pequeños con regalos especiales.

Fin de año

Despida el año con una celebración única: dos propuestas gastronómicas excepcionales seguidas de una noche de fiesta en nuestra icónica discoteca.

Descuentos especiales para reservas anticipadas antes del 15 de noviembre.



NOCHEBUENA

PALMITO

APERITIVO

Tartar de bogavante sobre brioche hojaldrado,
citricos y huevas de salmón

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Ravioli abierto de rabo de toro con salsa de queso payoyo,
orejones, y crema de boniato con mantequilla quemada

MARIDAJE: Victoria de José Pariente
Uvas: Tempranillo, Garnache, Viognier. I.G.P. Castilla y León

PESCADO

Rape asado con jugo de sus espinas,
alcachofa confitada, hinojo, uva verde encurtida y almendra tostada

MARIDAJE: Los Injertos
Uva: Pedro Ximénez. D.O. Montilla-Moriles

CARNE

Lingote de costilla de buey napado
con jugo de su cocción y mil hojas de patata crujiente

MARIDAJE: Martinez Lacuesta Hinia Reserva
Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. La Rioja

POSTRE

Esfera de chocolate rellena de dulces navideños

MARIDAJE: Ayala Rosé Majeur
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera

VELADA AMENIZADA CON MÚSICA EN DIRECTO

Reservas a las 18:30 y a las 20:30 | Opción vegana disponible
Menú sin maridaje: 140 € | Maridaje: 65 € | Niños de 4 a 12 años: 60 €

info@lazambrahotel.com

BRUNCH DE NAVIDAD

ESTACIONES

Barra de ostras

De la huerta

Ibéricos y quesos

Sabores del mar

Barra sin fuego

Rincón del panadero

Tostas y huevos

Showcooking de arroces

Dulces tentaciones

Mesa de frutas

SELECCIÓN DE SANDWICHES GOURMET A LA CARTA

Brioche de atún rojo marinado
Focaccia con berenjena asada y tomate semi seco
Pan cristal relleno de calabaza asada y portobello a la brasa
Bocadillo hojaldrado de pollo karaage
Brioche de roastbeef

BODEGA

BLANCO
José Pariente - Uva: Verdejo. D.O. Rueda

ROSADO
Victoria de José Pariente - Uvas: Tempranillo, Garnache, Viognier. I.G.P. Castilla y León

TINTO
Bodega Lanzaga LZ - Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano. D.O.Ca. La Rioja

ESPUMOSO
Toto Barbadillo - Uva: Palomino, Chardonnay. I.G.P. Cádiz

MÚSICA EN DIRECTO Y ACTIVIDADES PARA NIÑOS

Reservas abiertas de 12:30 a 16:30 | Una botella incluida por pareja | Agua, refrescos, cerveza y café incluidos
125 € por persona | Niños de 4 a 12 años: 60 €

info@lazambrahotel.com

FIN DE AÑO

PALMITO

ENTRANTE

Brioche al vapor relleno de gamba roja y shiso
en tempura con consomé de marisco

MARIDAJE: Gramona Brut Imperial
Uvas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Corpinnat

PESCADO

Lomo de pargo sobre pisto de verduras de invierno
y velouté tártara de champagne

MARIDAJE: León Beyer
Uva: Riesling. A.O.C. Alsace

CARNE

Solomillo de buey madurado con royal de foie,
salsa de vino amontillado y chalotas salteadas

MARIDAJE: Marqués de Vargas Reserva
Uvas: Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

POSTRE

Dulces cítricos en texturas,
bizcocho de frambuesa y rocas de chocolate blanco aireado

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

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera
Café y 12 uvas de la suerte a la medianoche

MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve
Uva: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

VELADA AMENIZADA CON MÚSICA EN DIRECTO

Reservas a partir de las 19:00 | Opción vegana disponible
210 € por persona | Niños de 4 a 12 años: 60 €
Continúe la velada en la after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com

GALA DE FIN DE AÑO

APERITIVOS

Ostra mar y tierra con jugo de jamón y velo de cecina de Wagyu
Macarron salado de chocolate, parmesano, trufa negra y cristales de sal
Nigiri de quisquilla aliñada al miso y wasabi

MARIDAJE: Louis Roederer 246 Collection
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

ENTRANTE

Cola de bogavante con bisqué de su coral, coco y ravioli marino

MARIDAJE: Godeval Cepas Vellas
Uva: Godello. D.O. Valdeorras

PESCADO

Lenguado con crujiente de hojaldre sobre velouté tártara de Champagne

MARIDAJE: Colette Gros Chablis 1er Cru Fourneaux
Uva: Chardonnay. IGP Mediterranée

SORBETE

Sorbete de hibiscus, Campari, pomelo y Cava

CARNE

Entrecote madurado de vaca Rubia Gallega con royal de foie,
salsa de vino amontillado y pétalos de chalotas encurtidas

MARIDAJE: Hacienda Monasterio Reserva
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. D.O. Ribera del Duero

POSTRE

Texturas de chocolate, velo de espresso, esferas
de capuchino, merenguitos de leche y helado de café

MARIDAJE: Charles Heidsieck Brut Réserve
Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. A.O.C. Champagne

PETIT FOURS

Selección de nuestra pastelera
Café y 12 uvas de la suerte a la medianoche

ESPECTÁCULO MUSICAL | COTILLÓN | FUEGOS ARTIFICIALES

Reservas a las 20:00 | Kids Club disponible durante la cena
375 € por persona | Niños de 4 a 12 años: 75 € | Opción vegana disponible
Continúe la velada en la after party en Sarao.

info@lazambrahotel.com



Por los momentos
compartidos, las tradiciones
que atesoramos y una
Navidad al más puro
estilo andaluz.

LA ZAMBRA