



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del hotel Aurea Washington Irving estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

E-mail: reservas@aureawashingtonirving.com

Teléfono: 958 21 71 10



MENÚ DE NOCHEBUENA 2023

Copa de cava de bienvenida

Freixenet Elyssia Bru

Aperitivo

Puerro confitado como si fuera un "calçot" y su salsa romesco
Ocnos Chardonnay

Entrante

Parmentier de setas, huevo campero y velo de mojama de Bárbate
Manzanilla Lustau

Primero

Lubina albardada con jamón ibérico, chirivía y su jugo
Vino blanco Terras Gauda Albariño 2022

Segundo

Solomillo de vaca madurada, pommes château y salsa café de Paris
Ramón Bilbao crianza 2019

Sorbete de mango y hierbabuena

Postre

Bizcocho de azafrán con helado de vainilla
Turrónes y dulces navideños

150€ p.p



MENÚ DE NOCHEVIEJA 2023

Estación

Caviar de Rio Frio con blinis
Vermut Lustau Rojo

Aperitivo

Canelón de tartar de atún rojo con aguacate
Vino blanco Perro Verde año 2022

Entrante

Vieiras con crema de tuétano y trufa negra
Vino tinto Habla del Silencio

Primero

Rodaballo asado con su demi-glace y alcachofas confitadas
Vino blanco Terras Gauda Albariño 2022

Segundo

Paletilla de cordero lechal con puré de castañas
Vino tinto Ramón Bilbao crianza 2019

Sorbete de frutos rojos con cava

Postre

Lingote de chocolates
Turrone y dulces navideños

190€ p.p



MENÚ INFANTIL

(NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA)

Entrantes

Croquetas caseras de jamón ibérico
Queso semicurado
Mini hamburguesita con salsa Washington Irving

Primero

Crema de calabaza con jamón ibérico y croutons

Segundo

Solomillo ibérico con patatas naturales y salsa de queso

Postre

Esponja de chocolate negro con sopa de chocolate blanco

Bebida incluida

49€ p.p

** Niños hasta 12 años.*

