



# MENÚS NAVIDEÑOS

## HOTEL OS OLIVOS

1

### Entrantes

Empanada de atún de nuestro obrador  
Tabla de surtido de quesos  
Croquetas cremosas de jamón ibérico

### Plato principal a elegir

Costillas bbq con patatas gajo  
Solomillo de cerdo ibérico con salteado de manzanas y castañas  
Lubina a la bilbaina

30 €

2

### Entrantes

Empanada de atún de nuestro obrador  
Cocktail de mariscos y aguacate  
Croquetas cremosas de jamón ibérico

### Plato principal a elegir

Carrilleras estofadas al vino tinto y tomillo  
Bacalao confitado con puré de patata y coliflor al pedro ximénez

40 €

3

### Entrantes

Empanada de atún de nuestro obrador  
Langostinos crujientes con mahonesa de cítricos  
Gyozas de verdura y carne  
Pan bao relleno de cerdo estofado y cacahuete

### Plato principal a elegir

Entrecot de vaca gallega  
Cordero asado al estilo tradicional  
Lubina salvaje a la plancha con pisto de verduras  
Rape al queso del país con arroz cremoso

60 €

### Postres

Postre casero (menú 1)  
Coulant de chocolate con helado de mandarina (menús 2 y 3)  
Surtido de dulces navideños



HOTEL \*\*\*  
OS OLIVOS

981 795 092

info@hotelosolivos.com

### Bebidas

Refrescos  
Agua  
Cervezas  
Vino (consultar bodega para cada menú)

IVA INCLUIDO