


Fin de Año Hostal El Palomar. Paquete de 3 días

<u>Sábado 29</u>	<u>Domingo 30</u>	<u>Lunes 31</u>	<u>Martes 1</u>
<p>*Cena día 29 “Menú tradición”</p> <p>Entrantes centro mesa: Ensalada templada de pollo de corral en suave escabeche con hortalizas</p> <p>Huevos rotos con setas, ajos tiernos y embutidos de la orza</p> <p>Salteado de alcachofas con sepia y habitas sobre Trinchat</p> <p>Segundo plato a elegir:</p> <p>Jarrete de ternera cocinado a baja temperatura con salsa de moscatel</p> <p>Lomo de bacalao confitado con pil-pil de azafrán y su crujiente de ajoarriero</p> <p>Secreto de ibérico a la parrilla con puré trufado</p> <p>Postre: (Dos tapas dulces) Cuajada con nueces y miel</p> <p>Flan de manzana con salsa de caramelo</p> <p>*Alojamiento</p>	<p>*Desayuno</p> <p>*Cena día 30 “Menú Gastrotapas” (Se compone de 5 tapas individuales y dos tapas dulces)</p> <p>Crema de espárragos verdes con buñuelos de calabaza</p> <p>*****</p> <p>Coca de verduras asadas con sardina ahumada</p> <p>*****</p> <p>Croqueta morellana de morcilla, cebolla y manzana</p> <p>*****</p> <p>Patata rellena de jamón y setas al graten</p> <p>*****</p> <p>Medallón de solomillo de ibérico relleno con salsa de vino tinto</p> <p>*****</p> <p>Ravioli de piña relleno de crema de queso y glaseado</p> <p>Tapón de chocolate y frutos rojos</p> <p>*Alojamiento</p>	<p>*Desayuno</p> <p>*Visita guiada y degustación de embutidos de Villahermosa y vino de elaboración propia</p> <p>*Cena Nochevieja Entrantes fríos y calientes mesa: Cremoso de robellones de nuestra conserva y foie con gelatina de vino dulce</p> <p>Carpacho de cecina y jamón de Teruel, queso de oveja y aceite de trufa</p> <p>Ensalada de pulpo a modo de cebiche con salmón y gulas</p> <p>Croqueta melosa de rabo de toro</p> <p>Ravioli de centollo con salsa de gambas y glaseado</p> <p>*****</p> <p>Vieiras a la parrilla, con un salteado de boletus, langostinos y calamares</p> <p>*****</p> <p>Jamoncito de pato con douxelle de jamón y trufa, en costra de hojaldre</p> <p>*****</p> <p>Sorbete de limón con espuma de vodka y lima</p> <p>*****</p> <p>Gran Bombón crujiente de chocolate con leche y praliné</p> <p>*****</p> <p>Bodega: Viña Perez D.O Rueda Pergamino Crianza D.O.C Rioja Cava Brut Nature Idilicum (Utiel-Requena) Cafés e infusiones, Licores artesanos Dulces navideños, uvas de la suerte y cotillón</p> <p>*Alojamiento</p>	<p>*Desayuno</p> <p>*Precio por persona 210,00€ (IVA incluido)</p> <p>*Niños hasta 12 dto. del 40%</p> 

Fin de Año Hostal El Palomar. Paquete de 2 días

Domingo 30

***Cena día 30**

Menú especial Gastrotapas

(Se compone de 5 tapas individuales y dos tapas dulces)

*Crema de espárragos verdes con
buñuelos de calabaza*

*Coca de verduras asadas con sardina
ahumada*

*Croqueta morellana de morcilla, cebolla y
manzana*

Patata rellena de jamón y setas al graten

*Medallón de solomillo de ibérico relleno
con salsa de vino tinto*

*Ravioli de piña relleno de crema de queso
y glaseado*

Tapón de chocolate y frutos rojos

***Alojamiento**

Lunes 31

***Desayuno**

***Visita guiada y degustación de embutidos de
Villahermosa y vino de elaboración propia**

Cena Nochevieja

Entrantes fríos y calientes mesa:

*Cremoso de robellones de nuestra conserva y foie con
gelatina de vino dulce*

*Carpacho de cecina y jamón de Teruel, queso de oveja y
aceite de trufa*

Ensalada de pulpo a modo de cebiche con salmón y gulas

Croqueta melosa de rabo de toro

Ravioli de centollo con salsa de gambas y glaseado

*Vieiras a la parrilla, con un salteado de boletus,
langostinos y calamares*

*Jamoncito de pato con douchelle de jamón y trufa, en costra
de hojaldre*

Sorbete de limón con espuma de vodka y lima

Gran Bombón crujiente de chocolate con leche y praliné

Bodega:

Viña Perez D.O Rueda

Pergamino Crianza D.O.C Rioja

Cava Brut Nature Idilicum (Utiel-Requena)

Cafés e infusiones, Licores artesanos

Dulces navideños, uvas de la suerte y cotillón

***Alojamiento**

Martes 1

***Desayuno**

**Precio por persona 170,00€
(IVA incluido)*

**Niños hasta 12 dto. del 40%*

