



CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

★★★★★

Menú de **Nochebuena**

CÓCTEL

Pulpo a la brasa, calabaza tostada y alioli de tomate seco.

Crujiente de perdiz en escabeche.

Bombón de foie con gel de albaricoque y trompeta de la muerte.

ENTRANTE

Vieira, crema de coliflor tostada y maruja.

PESCADO

Lubina en crema de cardo rojo de invierno, cangrejo de río y aceite de salicornia.

CORTANTE

Cremoso de frambuesas silvestres sobre cuajada de caquí.

CARNE

Cochinillo asado, crema de castañas, dulce de membrillo y granada.

POSTRE

Esfera de turrón con sopa de mandarina y chocolate.

BODEGA

Oro de Castilla Finca Los Hornos D.O. Rueda.

Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.

Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

Menú de **Nochebuena** *para niños*

ENTRANTE

Ibéricos variados con picos.

Fritos variados.

PRINCIPAL

Medallones de solomillo a la brasa con patatas fritas.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

BEBIDA

Agua mineral.

Refrescos.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

★★★★★

Menú de **Navidad**



APERITIVO

Tartar de langostinos de Medina del Campo con bisque y perla de albahaca.

ENTRANTE

Canelón de ciervo, piñones e higos con crema de foie y aromáticas.

PRINCIPAL

Paletilla de codero lechal acompañada de ensalada de tomate, lechuga y cebolla.

POSTRE

Corona de piñón y chocolate con crema de queso.

Dulces navideños.

BODEGA

Oro de Castilla Finca Los Hornos D.O. Rueda.

Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.



CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

Menú de **Navidad** *para niños*

ENTRANTE

Tagliatelle a la bolognesa con queso parmesano.

PRINCIPAL

Cachopitos de jamón y queso con patatas fritas.

POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con salsa de chocolate y golosinas.

BEBIDA

Agua mineral.
Refrescos.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

★★★★★

Menú de **Nochevieja**

CÓCTEL

Ostra con caviar cítrico.

Tosta de maíz con anguila ahumada y mantequilla fermentada de oveja.

Capuchino de setas de temporada y espuma de leche de oveja.

ENTRANTE

Bogavante, crema de cebolla tostada y yemas de salicornia.

PESCADO

Besugo a la meunière.

CORTANTE

Sorbete de piña con sopa de coco y tequila.

CARNE

Solomillo de vacuno con foie, parmentier de chirivía, tirabeques, cerveza tostada y crujiente de manitas.

POSTRE

Navidades en el Monasterio de Valbuena.

Dulces navideños.

BODEGA

Mauro Godello VT CYL (Bierzo).

Pago de Carraovejas Crianza D.O. Ribera del Duero.

Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

Menú de **Nochevieja** *para niños*

ENTRANTE

Ibéricos variados con picos.

Raviolis de queso con salsa pomodoro.

PRINCIPAL

Chuletillas de lechazo con patatas fritas.

POSTRE

Couland de chocolate con helado de turrón y fresas maceradas.

BEBIDA

Agua mineral.

Refrescos.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

★★★★★

Menú de **Año Nuevo**

APERITIVO

Brandada de bacalao, crujiente de su piel y espuma de yogur de oveja.

ENTRANTE

Raviolón de centollo acompañado de crema de galeras y sorbete de lima y apio.

PRINCIPAL

Lechazo asado a la manera tradicional con ensalada de escarolas, granadas y aliño citrico.

POSTRE

Tarta Aniversario.
Dulces navideños.

BODEGA

Oro de Castilla Finca Los Hornos D.O. Rueda.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.





CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú de **Año Nuevo** *para niños*

ENTRANTE

Cremosas croquetas de jamón con patatas fritas.

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con patatas fritas.

POSTRE

Cremoso de chocolate con virutas de naranja.

BEBIDA

Agua mineral.
Refrescos.

