



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSA
★★★★

Menú de **Nochebuena**

CÓCTEL

Crema de marisco.
Langostino crujiente con alioli de azafrán.
Pulpo a la brasa, calabaza tostada y gel de tomate seco.

ENTRANTE

Vieira, crema de colíflor tostada y maruja.

PESCADO

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

CORTANTE

Sorbete de nuestro vino Converso y frutos rojos.

CARNE

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

POSTRE

Esfera de turrón con sopa de mandarina y chocolate.
Dulces navideños.

BODEGA

Blanco Nieva Pie Franco D.O. Rueda.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.
Mestres Coquet D.O. Cava.





CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSA

★★★★

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
BURGO DE OSMÁ
★★★★

Menú de Navidad



APERITIVO

Tartar de gambón con bisque y perla de albahaca.

ENTRANTE

Terrina de foie con manzana y crema de toffee salado.

PRINCIPAL

Lechazo deshuesado sobre compota de manzana y miel de nuestro panal.

POSTRE

Panacota de bayas silvestres con helado de leche merengada.
Dulces navideños.

BODEGA

Blanco Nieva Pie Franco D.O. Rueda.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMÁ
★★★★

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
BURGO DE OSA
★★★★

Menú de **Nochevieja**

CÓCTEL

Tartar de langostinos con aliño cítrico.
Bombón de foie con gel de albaricoque y trompeta de la muerte.
Capuchino de setas de temporada y espuma de queso regional.

ENTRANTE

Bogavante, crema de cebolla tostada y yemas de salicornia.

PESCADO

Lubina con crema de nécoras, gambón y huevas de mújol.

CORTANTE

Sorbete de piña, coco y tequila.

CARNE

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

POSTRE

Tarta costrada del Burgo sobre helado de turrón.
Dulces navideños.

BODEGA

Quintapolonia V.T. CyL (Rueda)
Dominio de Atauta D.O. Ribera del Duero
Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne





CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSA

★★★★

Menú de **Nochevieja** *para niños*

ENTRANTE

Ibéricos variados con picos.

Raviolis de queso con salsa pomodoro.

PRINCIPAL

Chuletillas de lechazo con patatas fritas.

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de turrón y fresas maceradas.

BEBIDA

Agua mineral.

Refrescos.





CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSA
★★★★

Menú de **Año Nuevo**

APERITIVO

Brandada de bacalao, gel de pimientos y crujiente de su piel.

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 de queso soriana con frutos rojos.
Dulces navideños.

BODEGA

Blanco Nieva Pie Franco D.O. Rueda.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.





CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA

★★★★

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.

