



CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

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 coliflor tostada y maruja.

PESCADO

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

CORTANTE

Sorbete de nuestro vino Converso.

CARNE

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

POSTRE

Mousse de chocolate con interior de caramelo y helado de frutos rojos.

Dulces navideños.

BODEGA

Fulcro A Pedreira D.O. Rías Baixas.

Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.

Mestres Coquet D.O. Cava.





CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

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
SOLARES
★★★★

Menú de Navidad



APERITIVO

Tartar de gambón con bisque y perla de albahaca.

ENTRANTE

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

PRINCIPAL

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

POSTRE

Mousse de tres chocolates con crumble de chocolate blanco y helado de nata.
Dulces navideños.

BODEGA

Fulcro A Pedreira D.O. Rías Baixas.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.



CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

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

SOLARES

★★★★

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 con yemas de salicornia.

PESCADO

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

CORTANTE

Sorbete de fruta de la pasión y menta.

CARNE

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

POSTRE

Mousse chocolate con base de brownie y helado de turrón.
Dulces navideños.

BODEGA

Fulcro A Pedreira D.O. Rías Baixas.
Cvne Contino Reserva D.O.C.A. Rioja.
Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne.





CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

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
SOLARES
★★★★

Menú de **Año Nuevo**

APERITIVO

Hojaldre de Liérganes con anchoa y mantequilla de pimientos asados.

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 cítrico.

POSTRE

Tarta de Liérganes de hojaldre y mantequilla.
Dulces navideños.

BODEGA

Fulcro A Pedreira D.O. Rías Baixas.
Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.





CASTILLA TERMAL

SOLARES

★★★★

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.

