



40 Nudos
HOTEL ★ ★ ★

Dossier de **menús**



Menú 1

Crema de cigalas

Merluza al cava con langostinos

o

Cachopo de ternera con guarnición

Mousse de mango

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Cava

Agua mineral

Café

40€

IVA incluido

Precio por comensal

Alérgenos: A consultar con el hotel.

Menú 2

Ensalada de aguacate, mango y langostinos

★★★★

Lomo de bacalao a la vizcaína

★★★★

Carrillera al Oporto con puré de patata

★★★★

Tarta de queso con helado

★★★★

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Cava

Agua mineral

Café

43€

IVA incluido

Precio por comensal

Alérgenos: A consultar con el hotel.

Menú 3

Crêpe relleno de pescado

Lenguado relleno de marisco

Pitu Caleyá con patatinos

Tarta Lotus

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Cava

Agua mineral

Café

45€

IVA incluido

Precio por comensal

Alérgenos: A consultar con el hotel.

Menú 4

Crema de nécoras

Bombón de merluza relleno con patatas panadera

Cochinillo asado a su jugo con ensalada de pimientos asados

Mousse de turrón

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Cava

Agua mineral

Café

55€

IVA incluido

Precio por comensal

Alérgenos: A consultar con el hotel.

Menú 5

Crema de bogavante con virutas de langostinos

Lubina al cava con patatas panadera

Lingote de lechazo en su jugo con parmentier

Tarta dos chocolates con helado de turrón

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Cava

Agua mineral

Café

65€

IVA incluido

Precio por comensal

Alérgenos: A consultar con el hotel.



hotel40nudos.es

985 525 754

info@lfhoteles.es

