

# TRASTÁMARA

## MENÚ NAVIDAD

### *Aperitivos*

*Canapé de Mousse de Bacalao Ahumado con Piparras*

*Chips de Arroz con Cremoso de Tartar de Salmón*

*Croquetas Trastámara (3 sabores)*

*Canapé de Camembert con Mousse de Higos*

### *Entrante*

*Ensalada Landesa de Jamón de Pato, Micuit de Foie, Berros y Furtos Secos*

### *Primero*

*Rodaballo con Muselina de Langostinos*

### *Segundo*

*Pularda Rellena y Mousse de Orejones con Pasas y Castañas*

### *Postres*

*Tarta Árabe y Brochetas de Frutas*

*Dulces Navideños*

## **BODEGA**

*Vino blanco Mar de Fondo. Bodegas Miradoiro*

*Vino tinto Ribera del Duero, Bodegas Pico Cuadro*

*Champagne Henrie Verlaine Brut*

---

**170,00€**

Por comensal (IVA incluido)



**HELGUERA**  
PALACIO BOUTIQUE ANTIQUE



**RELAIS &  
CHATEAUX**

# TRASTÁMARA

---

## *Cóctel de Bienvenida*

### *Aperitivos*

*Copa de Champagne con Bowl de Fresas*

*Nácar de Caviar*

*Croquetas Trastámara (3 sabores)*

*Volovanes de Cremoso de Centolla*

*Tartaleta de Cebolla Caramelizada, Gorgonzola y Calabaza*

*Cucharita de Steak Tartar*

### *Entrante*

*Bisque de Carabineros*

*Salpicón de Bogavante*

### *Primero*

*Langostino al Curry con Cuscús Marroquí*

### *Segundo*

*Medallones de Cordero con Bacon, Verduritas y Parmentier de Patata*

### *Postres*

*Peras y Orejones al Estilo del Chef*

*Tarta Árabe y Brochetas de Frutas*

*Dulces Navideños*

## **BODEGA**

*Vino blanco Mar de Fondo. Bodegas Miradoiro*

*Vino tinto Ribera del Duero, Bodegas Pico Cuadro*

*Champagne Henrie Verlaine Brut*

---

## **320,00€**

Por comensal (IVA incluido)



**HELGUERA**  
PALACIO BOUTIQUE ANTIQUE



**RELAIS &  
CHATEAUX**

# TRASTÁMARA

## MENÚ AÑO NUEVO

### *Aperitivos*

*Copa de Champagne con Bowl de Fresas*  
*Anchoa de Santoña sobre Tosta de Sobao Pasiego*  
*Croquetas Trastámara (3 sabores)*

### *Entrante*

*Crema de Calabaza y Zanahoria con Bombón de Foie*

### *Primero*

*Verdina con Calamar del Cantábrico*

### *Segundo*

*Cochinillo Relleno al Estilo del Chef*

### *Postres*

*Peras al Vino Palacio La Helguera con Gorgonzola y Brochetas de Fruta*  
*Dulces Navideños*

## **BODEGA**

*Vino blanco Mar de Fondo. Bodegas Miradoiro*  
*Vino tinto Ribera del Duero, Bodegas Pico Cuadro*  
*Champagne Henrie Verlaine Brut*

---

**135,00€**

Por comensal (IVA incluido)



**HELGUERA**  
PALACIO BOUTIQUE ANTIQUE



**RELAIS &  
CHATEAUX**

# TRASTÁMARA

## *MENÚ CENA VÍSPERA DE REYES*

### *Aperitivos*

*Consomé de Marisco del Norte*

*Croquetas Trastámara (3 sabores)*

*Steak Tartar de Vacuno Mayor a la Mostaza de Estragón*

### *Entrante*

*Ravioli de Centolla*

### *Primero*

*Lenguado a la Menière Tostado con Chips de Alcaparras*

### *Segundo*

*Solomillo con Bombones de Foie, Puré de Castaña y Patatas Gratén*

### *Postres*

*Tarta de Arroz con Leche de los Valles Pasiegos*

*Dulces Navideños*



# 110,00€

*Por comensal (IVA incluido)*

*Bebidas no incluidas*



**HELGUERA**  
PALACIO BOUTIQUE ANTIQUE



**RELAIS &  
CHATEAUX**

# TRASTÁMARA

## MENÚ DE REYES

### *Aperitivos*

*Brandada de Bacalao*

*Croquetas Trastámara (3 sabores)*

*Canapé de Camembert con Mousse de Higos*

### *Entrante*

*Crema de Reyes*

### *Primero*

*Merluza Rellena de Setas y Langostinos, con Velouté de Pimiento Rojo y*

*Azafrán*

### *Segundo*

*Carrillera Ibérica Guisada al Vino La Helguera y Puré Trufado*

### *Postres*

*Tarta Tatín*

*Roscón de Reyes*

---

# 110,00€

*Por comensal (IVA incluido)*

*Bebidas no incluidas*



**HELGUERA**  
PALACIO BOUTIQUE ANTIQUE



**RELAIS &  
CHATEAUX**