

MENÚ

NAVIDAD - XMAS
2025

HOTEL
PUERTA
AMÉRICA

CARTA
NAVIDAD

CHRISTMAS
MENU

ENTRANTES

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, PAN DE CRISTAL Y TOMATE - 33€
100% ACORN-FED IBÉRICO HAM FROM THE VALLEY OF LOS PEDROCHES WITH CRYSTAL BREAD AND GRATED TOMATOES

4

TABLA DE QUESOS INTERNACIONALES Y SU GUARNICIÓN - 15€
SPANISH CHEESE BOARD WITH GARNISH

4, 5, 13

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO - 12€
IBERIAN HAM CROQUETTES

3, 4, 13

TURRÓN DE FOIE CON PAN DE MIEL - 22€
FOIE NOUGAT WITH HONEY SPICE BREAD

4, 12, 13

BLINI DE CAVIAR CON SUAVE CREMA AGRIA - 38€
CAVIAR ON BLINI WITH SOUR CREAM

4, 11, 13

SOPA CREMOSA DE PESCADOS DE ROCA Y MARISCO - 16€
CREAMY ROCKFISH AND SHELLFISH SOUP

11, 8

RISOTTO DE HONGOS CON ALCACHOFA Y ACEITE DE CEBOLLINO - 19€
MUSHROOM RISOTTO WITH ARTICHOKES AND CHIVE OLIVE OIL

4, 12, 13, 14

ENSALADA DE BURRATINA DE PUGLIA CON TOMATE ROSA EXTRA, PESTO GENOVÉS CASERO, BROTES FRESCOS Y TOMATE SECADO AL SOL - 17€
PUGLIA BURRATINA SALAD WITH PINK TOMATO, HOMEMADE GENOESE PESTO, FRESH SPROUTS AND SUN-DRIED TOMATO

5, 13

PRINCIPALES

SOLOMILLO DE TERNERA CON PASTEL TRUFADO DE PATATA Y PIMIENTOS DE PADRÓN - 32€
BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLED POTATO CAKE AND PADRÓN PEPPERS

13, 14, 2

CANELÓN DE PULARDA Y BOLETUS CON CRUMBLE DE ACEITUNA NEGRA - 24€
POULARD AND PORCINI MUSHROOM CANNELLONI WITH BLACK OLIVE CRUMBLE

13, 4, 12, 14

SALMÓN CON COUS COUS DE VERDURAS Y SALSA TÁRTARA DE ALGAS - 26€
SALMON WITH VEGETABLE COUSCOUS AND SEAWEED TARTAR SAUCE

1, 3, 4, 11, 13

CORVINA CON CURRY DE LANGOSTINOS Y PAK CHOI ASADO - 29€
MEAGRE FISH (STONE BASS) WITH PRAWN CURRY AND ROASTED PAK CHOI

5, 8, 12, 11, 14

POSTRES

LINGOTE DE CHOCOLATE AMARGO, CREMOSO DE TURRÓN Y SORBETE DE MANDARINA - 9€
BITTER CHOCOLATE INGOT WITH CREAMY NOUGAT AND MANDARIN SORBET

3, 4, 13, 7, 5

LEMON PIE CON PISTACHO, SALSA DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ - 9€
LEMON PIE WITH PISTACHIO, PASSION FRUIT & WHITE CHOCOLATE SAUCE

3, 4, 13, 7, 5

MOUSSE DE ALMENDRA CON CRUJIENTE DE GIANDUJA, CACAO Y CREMA DE LIMÓN VERDE - 9€
ALMOND MOUSSE WITH CRISPY GIANDUJA, COCOA AND GREEN LIME CREAM

3, 4, 13, 7, 5

4

13

5

8

3

12

9

1

7

11

10

14

15

2

6

Gluten · Lactosa · F. Cáscara · Crustáceos · Huevos · Soja · Sésamo · Mostaza · Cacahuets · Pescado · Apio · Sulfitos · Vegano · Moluscos · Altramuces
Gluten · Milk · Nuts · Crustacean · Eggs · Soya · Sesame · Mustard · Peanuts · Fish · Celery · Sulphite · Vegan · Mollusks · Lupins