



GRAN HOTEL DOMINE

# CHRISTMAS

— MENU 2022 —

INFORMACIÓN Y RESERVAS

[revenue@hoteldominebilbao.com](mailto:revenue@hoteldominebilbao.com) | +34 944 253 305



# NOCHE BUENA

24 DE DICIEMBRE 2022 | 21:30 HS. | LE CAFÉ

## APERITIVO

- TERRINA DE BAKALAO, TOFFEE DE PIQUILLOS ASADOS Y CRUDITES
- CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA, RAVIOLI DE REMOLACHA ENCURTIDA E IDIAZÁBAL, CAVIAR DE ACEITE

## MENÚ

- ENSALADA DE VIERAS AL TAMARINDO, TARTAR DE COGOLLO Y AGUACATE, EMULSIÓN DE CÍTRICOS
- VELOUTÉ DE CENTOLLA, TXANGURRO Y HOLANDESA DE PLANCTON
- SUPREMA DE PAVO TRUFADA A LA PARRILLA, TORRIJA DE FRUTAS MACERADAS Y JUGO DE ALMENDRAS

## POSTRE

- LINGOTE RELLENO DE MOUSSE DE TURRÓN Y MANZANA ASADA, CREMOSO DE CHOCOLATE Y HELADO DE MENTA

## PARA BEBER

- TINTO MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
- BLANCO MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO
- COPA CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

**VALOR POR PERSONA: 110€**

AGUA INCLUIDA. PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

INFORMAMOS A NUESTROS HUÉSPEDES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SE SIRVE ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO INGREDIENTES. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

# NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE 2022 | 13:00 - 15:30 HS. | LE CAFÉ

## APERITIVO

- MEDALLÓN DE FOIE CASERO, COMPOTA DE AJO NEGRO Y GUIRLACHE DE CARDAMOMO

## MENÚ

- LÁMINAS DE BACALAO EN ENSALADA, PASTEL DE PIQUILLOS E IDIAZÁBAL, ALIOLI DE ESPINACAS
- MERLUZA ASADA, ESTOFADO DE CHIPIRÓN Y APIO NABO, NUBE ESCABECHADA DE HONGOS
- CORDERO LECHAL ASADO A LA MANERA TRADICIONAL, PATATAS AL ROMERO Y ESPÁRRAGOS VERDES

## POSTRE

- TORRIJA CARAMELIZADA, SOPA DE NUEZ AL AROMA DE REGALIZ Y HELADO DE LECHE FRESCA

## PARA BEBER

- TINTO VALENCISO RSV
- TXAKOLI BIZKAIA IEUP!
- COPA CODORNÍU ARS COLLECTA

**VALOR POR PERSONA: 90€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

INFORMAMOS A NUESTROS HUÉSPEDES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SE SIRVE ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO INGREDIENTES. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

# NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE 2022 | ALMUERZO | SALONES

## APERITIVO

- TURRÓN DE FOIE, COMPOTA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE, PAN DE ESPECIAS

## MENÚ

- LÁMINAS DE BAKALAO, CONCASE DE TOMATE Y CURRY, VINAGRETA DE ESPINACAS Y PANCETA
- RODABALLO ASADO, CREMA DE APIO NABO Y ESPELETTE, RAGOUT DE LANGOSTINOS E HINOJO
- CORDERO ASADO A BAJA TEMPERATURA, TERRINA DE TUBÉRCULOS AL AZAFRÁN Y CREMA DE DÁTILES

## POSTRE

- PANES DE LECHE CARAMELIZADOS, SOPA DE ARROZ CON LECHE Y HELADO DE CANELA

## PARA BEBER

- TINTO MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
- BLANCO MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO
- CAVA CODORNÍU ARS COLLECTA

**VALOR POR PERSONA: 110€**

AGUA INCLUIDA. PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

# COTILLÓN

31 DE DICIEMBRE 2022 | DRESS CODE: COCKTAIL

## FOTOGRAFÍA

EN EL HALL

## COCKTAIL BIENVENIDA

EN NUESTRA TERRAZA

20:30 - 21:30 HS.

## CENA

EN NUESTROS SALONES

21:30 - 23:30 HS.

## PARA BEBER

## BARRA LIBRE

- 20:00 HS.
- JAMÓN DE LOS PEDROCHES, COCA DE TOMATE Y CEBOLLINO
- SALMON AHUMADO EN CASA, CRUJIENTE DE ARROZ NEGRO Y VINAGRETA DE REMOLACHA Y PIPARRA
- ASPIC DE GUISANTES Y PERCEBES ESFÉRICO
- ENSALADA DE BOGAVANTE DESCASCARILLADO, FONDO DE COLINABO, NUBE DE JENGIBRE, BOMBÓN DE MANGO
- TRONCO DE CIGALA CONFITADO RAVIOLI DE PANCETA Y YEMA CURADA, CALABAZA Y CRUJIENTE DE OLIVAS
- LUBINA ASADA ESTOFADO DE BEGUI HANDI, CONSOMÉ DE HINOJO Y CARBÓN DE TINTA
- COCHINILLO CONFITADO, POLENTA DE CASTAÑAS, DUXELLE DE HONGOS Y FINAS HIERVAS, PASAS DE TXAKOLI
- FINGER DE AVELLANA Y CIRUELAS PASAS, CREMA DE ALMENDRAS, ROSAS Y SORBETE DE PASIÓN
- TINTO MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
- BLANCO MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO
- COPA CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
- 00:00 - 03:00 HS.

**VALOR POR PERSONA: 320€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

INFORMAMOS A NUESTROS HUÉSPEDES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SE SIRVE ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO INGREDIENTES. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

# AÑO NUEVO

01 DE ENERO 2023 | 13:00 - 15:30 HS. | LE CAFÉ

## APERITIVO

- TOSTA DE POLLO LUMA GORRI TRUFADO, TOFFEE DE COLIFLOR Y ACEITE DE HIERBAS

## MENÚ

- ENSALADA DE CENTOLLO AL TXAKOLI, VERDURITAS ASADAS Y VELOUTÉ DE CIGALAS
- BACALAO CLUB RANERO CON LANGOSTINOS SALTEADOS
- LÁMINAS DE BUEY, TORRIJA DE HONGOS Y FOIE, PARMENTIER DE TUBÉRCULOS

## POSTRE

- PARFAÎT DE QUESO IDIAZÁBAL, FRUTOS ROJOS, ARENA DE CACAO Y SORBETE DE MANZANA ASADA

## PARA BEBER

- TINTO VALENCISO
- TXAKOLI BIZKAIA IEUP!
- COPA CODORNÍU ARS COLLECTA

**VALOR POR PERSONA: 90€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

INFORMAMOS A NUESTROS HUÉSPEDES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SE SIRVE ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO INGREDIENTES. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

# AÑO NUEVO

01 DE ENERO 2023 | ALMUERZO | SALONES

## APERITIVO

- TARTAR DE ATÚN Y SOJA, TUÉTANOS MARINOS, Salsa de mostaza a la antigua

## MENÚ

- ENSALADA DE PATO MARINADO, SU CONFIT EN TERRINA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS
- MEDALLÓN DE RAPE LACADO, BERZA TRUFADA Y VIEIRA EN CARPACCIO
- SOLOMILLO BRASEADO, AJETES Y MOLLEJAS, CALDO DE PIMIENTOS ASADOS

## POSTRE

- BIZCOCHO DE YEMA, ARENA DE ALBAHACA, CREMA DE CHOCOLATE Y TORREFACTO, HELADO DE MAMIA

## PARA BEBER

- TINTO MARQUÉS DE RISCAL RESERVA
- BLANCO MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO
- CAVA CODORNÍU ARS COLLECTA

**VALOR POR PERSONA: 110€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

INFORMAMOS A NUESTROS HUÉSPEDES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO SE SIRVE ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS COMO INGREDIENTES. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

# MENÚ INFANTIL

## SALONES

### APERITIVO

- SURTIDO DE IBÉRICOS CON CORTEZAS DE PAN
- TERRINA DE FOIE CON COMPOTA DE MANZANA
- CROQUETAS DE JAMÓN

### MENÚ

- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS CON SALSA ROSA Y PICOS
- MERLUZA FRITA, SALSA VERDE Y TOFFEE DE GUISANTES
- SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE PATATA Y QUESO

### POSTRE

- LINGOTE DE MOUSSE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

### PARA BEBER

- AGUA MINERAL
- REFRESCOS

**VALOR POR PERSONA: 50€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO



# MENÚ INFANTIL

31 DE DICIEMBRE 2022 | COTILLÓN | SALONES

## APERITIVO

- COCTEL BIENVENIDA NIÑOS NOCHE VIEJA 2022
- JAMÓN CORTADO A CUCHILLO Y CORTEZAS DE PAN
- BROCHETA DE LANGOSTINOS CRISPY Y SALSA BARBACOA
- TOSTA DE ENSALADA DE AGUACATE Y SALMON

## MENÚ

- LINGOTE DE MOUSSE DE FOIE, TOFFEE DE AJO NEGRO Y GUIRLACHE DE CANELA
- SURTIDO DE FRITOS (CROQUETAS, LAZOS DE POLLO LUMAGORRI Y TIRAS DE BEGUIHANDI)
- MERLUZA FRITA, CONSOMÉ DE PIMIENTOS ASADOS Y MAHONESA DE CILANTRO
- SOLOMILLO A LA BRASA, TERRINA DE TUBÉRCULOS Y PANCETA, JUGO AMOSTAZADO

## POSTRE

- MOUSSE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS, CRUMBLE DE PASAS Y HELADO DE CACAO

## PARA BEBER

- AGUA MINERAL
- REFRESCOS

**VALOR POR PERSONA: 75€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO

# MENÚ INFANTIL

## LE CAFÉ

### APERITIVO

- SURTIDO DE IBÉRICOS CON CORTEZAS DE PAN
- TERRINA DE FOIE CON COMPOTA DE MANZANA
- CROQUETAS DE JAMÓN

### MENÚ

- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS CON SALSA ROSA Y PICOS
- MERLUZA FRITA, SALSA VERDE Y TOFFEE DE GUISANTES ó bien,
- SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE PATATA Y QUESO

### POSTRE

- LINGOTE DE MOUSSE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

### PARA BEBER

- AGUA MINERAL
- REFRESCOS

**VALOR POR PERSONA: 50€**

PRECIO EN EUROS. IVA INCLUIDO



GRAN HOTEL DOMINE

## DETALLE RESERVAS

Para reservas de habitación y servicios de restauración, por favor póngase en contacto con nosotros en nuestro correo electrónico: **revenue@hoteldominebilbao.com** o, en el teléfono: **+34 944 253 305**

## CONDICIONES

El hotel requiere una tarjeta de crédito como garantía para confirmar la reserva, así como datos de facturación.

15 días antes del evento, se realizará el cargo de los servicios contratados.

Cancelaciones posteriores conllevarán cargos de penalización.



GRAN HOTEL DOMINE

**INFORMACIÓN Y RESERVAS**

[revenue@hoteldominebilbao.com](mailto:revenue@hoteldominebilbao.com) | +34 944 253 305