

The top half of the image is decorated with various gold-colored snowflakes and ornaments hanging from thin lines against a dark blue background with small white dots.

MENÚ DE **NAVIDAD** 2026

YUCAS
redescubre la tradición

Menú de Navidad ²⁰²⁶

MENÚ 1

Entrantes *Cada 4/5 comensales*

- Gofre de paté de pollo casero con mermelada y queso manchego trufado.
- Guacamole casero con totopos, pico de gallo y langostinos fritos.
- Brioche tostado con carrillera al teriyaki y mayonesa de su jugo.
- Croquetas de pollo a la carbonara.
- Huevos rotos con pulpo y jamón.

Principal *concertando cantidades 7 días antes del evento.*

- Secreto ibérico a la brasa con salsa de mango y cebolla caramelizada.
- ó
- Bacalao gratinado con mayonesa de eneldo sobre salsa de tomate natural.

Postre

- Tarta de pionono con mousse de natillas.

Bodega y bebidas: • Vino tinto ribera del Duero, Vino rosado, Lambrusco, Vino Rueda y semidulce.
Cerveza, Refrescos variados y Agua mineral.

Menú de Navidad ²⁰²⁶

MENÚ 2

Entrantes *Cada 4/5 comensales*

- Gofre de paté de pollo casero con mermelada y queso manchego trufado.
- Ensalada de burrata con berenjenas fritas.
- Croquetas de pollo a la carbonara.
- Zamburiñas gratinadas con mayonesa de kimchi.
- Huevos rotos con pulpo y jamón.

Principal *concertando cantidades 7 días antes del evento.*

- Dorada gratinada con mayonesa de mango y salsa de vino blanco.
- ó
- Milhojas de secreto ibérico sobre cruasán con jamón y salsa Cosenza.

Postre

- Tarta de filipinos blancos.

Bodega y bebidas: • Vino tinto ribera del Duero, Vino rosado, Lambrusco, Vino Rueda y semidulce. Cerveza, Refrescos variados y Agua mineral.

Menú de Navidad ²⁰²⁶

MENÚ 3

Entrantes *Cada 4/5 comensales*

- Gofre de paté de pollo casero con mermelada y queso manchego trufado.
- Brioche tostado con carrillera al teriyaki y mayonesa de su jugo.
- Zamburiñas gratinadas con mayonesa de kimchi.

Postre

- Coulant de chocolate templado con galleta Lotus sobre natillas de chocolate blanco.

Primer plato

- Bacalao gratinado con mayonesa sobre langostinos al pilpil con marinera de mejillones.

Segundo plato

- Carrilleras estofadas al Pedro Ximénez sobre patatas panadera y cherrys confitados.

Bodega y bebidas: • Vino tinto ribera del Duero, Vino rosado, Lambrusco, Vino Rueda y semidulce. Cerveza, Refrescos variados y Agua mineral.



2026

Menú de **Navidad**

EXTRAS

Consultar disponibilidad y costes

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| • Copas..... | • 6€ |
| • Refrescos..... | • 4€ |
| • Café e infusiones..... | • 1,80€ |
| • Dj y música en directo..... | • Consultar días disponibles |
| • Parking..... | • Gratuito |
| • Zona infantil..... | • Consultar disponibilidad y coste |
| • Habitaciones..... | • Consultar disponibilidad y coste |
| • Animación..... | • Consultar disponibilidad y coste |