24
DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2026

HOTEL BOTÁNICO
& The Oriental Spa Garden
★★★★★ GL

A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

MENÚ DE NOCHEBUENA

Ensalada suave de embutido ahumado
brioche artesano y brotes de temporada

◆◆◆

Velouté de setas silvestres
perfume de trufa blanca y crème fraîche

◆◆◆

Sorbete de Cassis

◆◆◆

Solomillo Wellington
manzana reineta asada y demi-glace
O
Lubina asada, papa dorada
jugo de pescado rustido y verduras de invierno

◆◆◆

Bombón de mazapán
con mousse de albaricoque

CHRISTMAS EVE MENU

Light salad of smoked charcuterie,
artisan brioche and seasonal sprouts

◆◆◆

Wild mushroom velouté
with a hint of white truffle and crème fraiche

◆◆◆

Cassis sorbet

◆◆◆

Wellington beef fillet,
roasted Reineta apple and demi-glace
OR
Roasted sea bass, golden potatoes,
roasted fish jus and winter vegetables

◆◆◆

Marzipan bonbon
with apricot mousse

WEIHNACHTSMENÜ

Leichter Salat mit geräucherter Wurst,
handwerklich hergestellter Brioche und saisonalen Sprossen

◆◆◆

Velouté aus Waldpilzen
mit einem Hauch von weißem Trüffel und Crème fraiche

◆◆◆

Cassis-Sorbet

◆◆◆

Wellington-Filet
gebackener Reineta-Apfel und Demi-Glace
ODER
Gebratener Wolfsbarsch
goldbraune Kartoffeln, Bratensaft und Wintergemüse

◆◆◆

Marzipanpraline
mit Aprikosenmousse

VINOS · WINE · WEIN

Vino blanco / White wine / Weißwein:
Palestra Verdejo - D.O. Rueda

◆◆◆

Vino tinto / Red wine / Rotwein:
Castillo Mayor - D.O. Cariñena

◆◆◆

Cava / Sparkling wine / Schaumwein:
Codorníu NPU Brut Reserva Eco

Pavo o ganso de Navidad asado al estilo tradicional. Previa reserva con 72 horas de antelación.
Christmas turkey or goose traditionally roasted. Booking required 72 hours in advance.
Weihnachtsputen- oder Gänsebraten traditionell zubereitet. Nur mit reservierung 72 Stunden im Voraus