



A

APERITIVO ZENIT : CHUPITO DE CREMA DE GAMBAS Y PUERRO CON VIRUTAS DE JAMÓN

PARA PICAR :

CROQUETAS LÍQUIDAS DE LÁMINAS DE BACALAO Y ESPINACAS CON REBOZADO DE PAN JAPONÉS

GYOZAS RELLENAS DE CARNE DE CENTOLLO CON CALDO DE OSTRAS

ZAMBURIÑAS AL HORNO CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y CHILE

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA DE MANGO

TERMINAMOS :

SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON CREMOSO DE BOLETUS, LASCAS DE TRUFA Y TIMBAL DE PATATA PANADERA

O

TACO DE RAPE AL HORNO CON BRUNOISE DE VERDURITAS Y CODIUM CON SALSA MARINERA DE AZAFRÁN

LO DULCE :

SABLÉ DE MOUSSE DE TURRÓN CON GANACHE DE CHOCOLATE ,FRUTAS DEL BOSQUE Y HELADO DE VAINILLA.

BODEGA
GARDENOS CRIANZA D.O. RIOJA
SEÑORIO DE LAZOIRO D.O. RIAS BAIXAS

36.00€
I.V.A. incluido

INFORMACIÓN Y RESERVAS
RESTAURANTE LA MAROLA- TEL. +34 981 218 484
E-MAIL: reservascoruna@zenithoteles.com



B

APERITIVO ZENIT : CHUPITO DE CREMA DE GAMBAS Y PUERRO CON VIRUTAS DE JAMÓN

PARA PICAR :

CROQUETAS LÍQUIDAS DE LÁMINAS DE BACALAO Y ESPINACAS CON REBOZADO DE PAN JAPONÉS

ROLLITOS DE SALMÓN RELLENOS DE QUESO CREMOSO CON HUEVAS DE TRUCHA Y CEBOLLINO

MEDALLÓN DE MOUSSE DE PATO CON ADEREZO DE FRUTOS ROJOS Y TOSTAS

EMPANADA DE NUESTRO OBRADOR DE PULPO Y QUESO DE ARZÚA

SEGUIMOS:

BRICK CRUJIENTE DE LANGOSTINOS TIERNOS CON MEJILLONES DE ROCA Y SALSA DE MARISCO

TERMINAMOS :

SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON CREMA DE BOLETUS, LASCAS DE TRUFA Y TIMBAL DE PATATA PANADERA

O

TACO DE RAPE AL HORNO CON BRUNOISE DE VERDURITAS Y CODIUM CON SALSA MARINERA DE AZAFRÁN

LO DULCE :

MOUSSE DE MASCARPONNE RELLENO DE FRAMBUESA CON VELO DE CAMELO Y HELADO DE CHOCOLATE

BODEGA
GARDENOS CRIANZA D.O. RIOJA
SEÑORIO DE LAZOIRO D.O. RIAS BAIXAS

45.00€
I.V.A. incluido

INFORMACIÓN Y RESERVAS
RESTAURANTE LA MAROLA- TEL. +34 981 218 484
E-MAIL: reservascoruna@zenithoteles.com



C

APERITIVO ZENIT : CHUPITO DE CREMA DE GAMBAS Y PUERRO CON VIRUTAS DE JAMÓN

PARA PICAR :

FOIE MICUIT CASERO CON ADEREZO DE TURRÓN Y TOSTAS

NUESTRAS CROQUETAS DE ERIZO CON EMULSIÓN DE SALSA VERDE

SURTIDO DE IBÉRICOS CON QUESO IDIAZÁBAL

SEGUIMOS:

VIERAS AL HORNO CON JABUGO

TERMINAMOS :

LÁMINAS DE ENTRECOT PREMIUM CON BEARNESA DE PIMIENTA VERDE Y GAJOS DE PATATITAS CRUJIENTES

O

LOMO DE MERLUZA DEL PINCHO RELLENA DE COLAS DE CIGALA, VERDURITAS ASADAS Y SALSA MELOSA DE NÉCORAS

LO DULCE :

NUESTRA PIÑA NAVIDEÑA DE CHOCOLATE RELLENA DE PRALINÉ DE AVELLANA CON PISTACHO ESPONJOSO

BODEGA
GARDENOS CRIANZA D.O. RIOJA
SEÑORIO DE LAZOIRO D.O. RIAS BAIXAS

58.00€
I.V.A. incluido

INFORMACIÓN Y RESERVAS
RESTAURANTE LA MAROLA- TEL. +34 981 218 484
E-MAIL: reservascoruna@zenithoteles.com



Menú de Navidad



TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:
RONDA DE CHUPITOS DE LA CASA
PAN, AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES

INCLUYE TAMBIÉN : DEGUSTACIÓN DE DULCES DE NAVIDAD

CONTRATACIÓN MÍNIMA PARA 10 PERSONAS
DEBEREMOS SABER CON ANTELACIÓN MÍNIMA DE 7 DÍAS EL NUMERO DE CARNES
Y/O PESCADOS DEL MENÚ

25 % DEPÓSITO PARA CONFIRMAR LA RESERVA, A DESCONTAR DE LA FACTURA
FINAL .

HORA MÁXIMA DE PERMANENCIA : ALMUERZOS: 18:30 Y CENAS : 03.00 AM

PRECIO POR COPA CLASSIC: 5 € (NACIONAL)

CONTRATACIÓN CON MENÚ DE 1ª COPA CLASSIC: 4.00€

CONTRATACIÓN CON MENÚ DE 1ª COPA PREMIUM: 7.50€

VINOS TINTOS

ONDARRE RESERVA D.O RIOJA

5.00€ / PERSONA

VIÑA VILANO ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO

2.50€/ PERSONA

VINOS BLANCOS

GRAN BAZAN AMBAR D.O RÍAS BAIXAS

5.00€ / PERSONA

SUPLEMENTO CAVA ROGER DE FLOR

1.00€ / PERSONA

SUPLEMENTO ANNA DE CODORNIÚ

3.00€ / PERSONA

SUPLEMENTO MOËT CHANDON

5.00€ / PERSONA

SORBETE: DE LIMÓN, DE LICOR CAFÉ

2,00€ / PERSONA

