



## *Menús de Navidad 2024*

### *Cena de Nochebuena*

Vieira en su concha y langostino blanco bajo costra de hojaldre

Lomo de rape negro a la plancha y meunier de limas

Ossobuco de ternera lechal trinchado en sala con salsa de colmenillas

Chiboust de lima y yuzu con helado de arándano

Trufas y piedras de chocolate

### *Bodega*

Vino blanco D.O. Rías Baixas - Santiago Roma

Vino tinto D.O. Monterrei - Lorbazán

Espumoso gallego Brinde

Agua y refrescos

Café e infusiones

*Precio menú sin alojamiento 125€ por persona adulta*



# A QUINTA DA AUGA

## *Almuerzo de Navidad*

Camarones

Centolla de la Ría

Lomo de bacalao confitado y leche de almendras

Solomillo de ternera albardado en guancial

"Fraisier" de fresas y ganache de nata fresca.

Petit four navideño

### *Bodega*

Vino blanco D.O. Valdeorras - Valdesil sobre lías

Vino tinto D.O. Ribeira Sacra - Régoa Esencial

Espumoso gallego Brinde

Agua y refrescos

Café e infusiones

*Precio menú sin alojamiento 125€ por persona adulta*

### *Menú infantil único*

Focaccia margarita de tomates cherry y tetilla fundido

Rape en tempura, salsa rosa y langostinos

Solomillo de ternera y patatas "Deluxe"

Tarta de chocolate y nata

Petit four navideño

*Precio menú sin alojamiento 70€ por niño*

#### Condiciones

Precio por paquete, 10% IVA incluido

Menú sujeto a disponibilidad

Condiciones de reserva y pago: 30% a la contratación 70% una semana antes.

Cancelación gratuita 15 días antes.

Los precios indicados son por persona

Se consideran niños de 3 a 12 años

#### Horarios

El comienzo de la cena tendrá lugar a las 20.00 horas. Les recomendamos que se presenten con, al menos, 10 minutos de antelación.

El comienzo del almuerzo tendrá lugar a las 14,00 horas. Les recomendamos que se presenten con, al menos, 10 minutos de antelación.



# A QUINTA DA AUGA