



seoa
Club

Menú
Nochebuena



Menú Bronce

NAVIDAD 2024

Aperitivos para compartir

PASTELA MORUNA DE CORDERO

CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO

ROYAL DE FOIE GRAS Y TOSTAS DE PAN DE CRISTAL

Plato principal a escoger

BACALAO FRITO GRATINADO CON CREMA DE AJO ASADO Y GUIISO DE SETAS



CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON CREMOSO DE PATATA AL RAS-EL HANOUT

Momento dulce

CARROT CAKE CON GLASEADO DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

COPA DE CAVA CELLER KRIPTA BRUT RESERVA

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES Y PETIT FOURS

Bodega

ALTÚN ALBIKER 2023 D.O. RIOJA

FLOR INNATA VERDEJO 2023 D.O. RUEDA

CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS

65€ / persona
IVA incluido



Menú Plata

NAVIDAD 2024

Aperitivos para compartir

MOUSSE DE PATO CON MERMELADA DE HIGOS

CROQUETAS DE RABO DE TORO

LANGOSTINOS ROBUCHON CON SALSA MAYO-KIMCHIE

Entrante individual

AGUACATE BRASEADO CON SALPICÓN VEGETAL, PESTO Y QUESO FETA

Plato principal a escoger

LOMO DE MERLUZA CON RATATUILLE DE VERDURAS Y SALSA DE MEJILLONES



SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO CON DUXELLE DE CHAMPIÑONES Y SALSA NAZARÍ

Momento dulce

LEMON PIE CON HELADO DE LIMÓN

COPA DE CAVA CELLER KRIPTA BRUT RESERVA

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES Y PETIT FOURS

Bodega

VIZCARRA SENDA DEL ORO 2023 D.O. RIBERA DEL DUERO

FLOR INNATA VERDEJO 2023 D.O. RUEDA

CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS

75€ / persona
IVA incluido



Menú Oro

NAVIDAD 2024

Aperitivos para compartir

QUESO FRITO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA

MINI BRETZEL RELLENO DE STEAK TARTAR Y SALSAS BEARNESA

ALCACHOFAS BRASEADAS, CARBONARA DE PARMESANO Y FOIE

Platos principales

MEDALLÓN DE RAPE AL KAMADO EN BEURRE BLANC DE SEPIA



SORBETE DE MANGO



SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE CASTAÑAS Y ENOKIS SALTEADOS

Momento dulce

MANZANA ASADA CON HELADO DE YOGURT, AZAFRÁN Y SÉSAMO

COPA DE CAVA CELLER KRIPTA BRUT RESERVA

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES Y PETIT FOURS

Bodega

MARTÍNEZ LACUESTA 2019 D.O. RIOJA

LOSADA GODELLO 2022 D.O BIERZO

CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS

85€ / persona
IVA incluido



Directrices Menús Navidad

Menú especial bronce, plata y oro para reservas con un mínimo de 4 comensales.

Reservas con un número inferior de comensales, deberán almorzar/cenar seleccionando de nuestra propuesta gastronómica de la carta del restaurante.

El precio del menú es por persona, y deberá servirse a mesa completa.

Las consumiciones incluidas en el precio del menú comienzan con el servicio en mesa.

Previo aviso en reserva, hay opciones de platos sustitución para intolerancias o alergias alimenticias.

Disponemos de menú infantil (3-10 años). **Precio menú infantil: 35€ IVA incluido.**
Consultar menú

Disponemos de menú junior (11-18 años). **Precio menú junior: 60€ IVA incluido.**
Consultar menú

Se solicitarán depósitos para las confirmaciones de reservas.



seda
Club

Plaza de la Trinidad. Esquina C/Buensuceso, 2. 18001 Granada

Tel: +34 858 16 01 61. Mail: hotel@sedaclub.com

Sedaclub.com