



Cocina tradicional



Hotel con encanto

Menú Nochevieja 2018

Aperitivos

Trilogía 2018

Crema de coliflor, caviar de esturión
Erizo marino, mayonesa de placton y crocanti de naranja
Navaja, palta (aguacate), gelée de lima

Entrante

Atún rojo

Marinado, mayonesa de piparras y wasabi

Pescado

Merluza de anzuelo

Pasta fresca de cebollino, crema de moluscos y espárragos verdes

Sorbete

De cítricos

Carne

Lechazo

El nuestro a 65°C deshuesado, su jugo reducido y vegetales

Postre

Milhojas

Nuestro milhojas caramelizado con fresas y más fresas, unas liofilizadas, otras frescas y otras en txacoli a 70°C

Precio por persona: 87 euros

- * Incluye agua, café, copa de cava y uvas de la suerte
- * Otras bebidas NO incluidas
- * IVA 10% incluido

C/ Regidores 9-11 / 24003 León
Tel. 987 213 173 / Fax. 987 213 031
www.regialeon.com / posada@regialeon.com