

MENÚ 1

Aperitivo - Appetizer

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Buñuelos de bacalao trufados

Truffled cod fritters

Surtido de quesos con picos y regañás

Assorted cheeses with breadsticks and crackers

Cecina de Nebraska con almendras fritas

Nebraska cured beef with fried almonds

Entrante a elegir - Starter to choose

Royale de hinojo y puerro con anguila ahumada

Fennel and leek royale with smoked eel

Cocido tradicional de Navidad con pelota

Traditional Christmas stew with meatball

Menestra de verduras de invierno trufadas

Truffled winter vegetable medley

Principales a elegir - Main course to choose

Picantón laqueado con puré de apio nabo trufado

Lacquered poussin with truffled celeriac purée

Rape en suquet con alioli de azafrán y patatas baby

Monkfish in suquet with saffron aioli and baby potatoes

Meloso de ternera con trinxat de trompetas de la muerte

Tender veal with trinxat of black trumpet mushrooms

Postre a elegir - Dessert to choose

Pavlova con ensalada de cítricos

Pavlova with citrus salad

Tronco de navidad

Christmas log

Mousse de ciruelas pasas al oporto con helado de frutos rojos

Port-infused prune mousse with red berry ice cream

Bebidas - Drinks

"Cava / Sparkling wine: "Caprasia Brut Nature Reserva", D.O Utiel Requena

Vino blanco / White wine: "La Tarea", D.O Rueda

Vino tinto / Red wine: "La Planta de Arzuaga", D.O Ribera del Duero

Cerveza de barril Mahou 5 Estrellas - Mahou 5 Estrellas draft beer

Selección de refrescos y agua mineral - Selection of soft drinks and mineral water

78 €

IVA incluido - VAT included

100 % Prepago - Advanced payment

RESERVAS - BOOKINGS

+34 961 64 42 40

events.centenari@grandhotelcentenari.com

MENÚ 2

Aperitivo - Appetizer

Buñuelos de bacalao trufados

Truffled cod fritters

Jamón ibérico cortado a mano con picos y pan con tomate

Hand-carved Iberian ham with breadsticks and tomato bread

Gilda de salmón gravlax con nata ácida y huevas

Salmon gravlax gilda with sour cream and fish roe

Entrante a elegir - Starter to choose

Vichyssoise con vieiras y vinagreta de verduras de invierno

Vichyssoise with scallops and winter vegetable vinaigrette

Tosta de roast beef con verduras y foie

Roast beef toast with vegetables and foie

Canelones tradicionales

Traditional cannelloni

Principales a elegir - Main course to choose

Merluza de pincho, con salsa de boletus y alubia

Line-caught hake with boletus sauce and beans

Capón relleno con frutos secos y verduras glaseadas

Stuffed capon with dried fruits and glazed vegetables

Solomillo de ternera a la pimienta con parmentier

Beef tenderloin with pepper sauce and parmentier

Postre a elegir - Dessert to choose

Tatin de manzana con helado de vainilla

Apple tatin with vanilla ice cream

Tronco de navidad

Christmas log

Piña osmotizada al ron con yogur, lima y menta

Rum-infused pineapple with yogurt, lime and mint

Bebidas - Drinks

"Cava / Sparkling wine: "Caprasia Brut Nature Reserva", D.O Utiel Requena

Vino blanco / White wine: "La Tarea", D.O Rueda

Vino tinto / Red wine: "La Planta de Arzuaga", D.O Ribera del Duero

Cerveza de barril Mahou 5 Estrellas - Mahou 5 Estrellas draft beer

Selección de refrescos y agua mineral - Selection of soft drinks and mineral water

94 €

IVA incluido - VAT included

100 % Prepago - Advanced payment

RESERVAS - BOOKINGS

+34 961 64 42 40

events.centenari@grandhotelcentenari.com

MENÚ 3

Aperitivo - Appetizer

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Montadito de steak tartar con mantequilla trufada
Steak tartare bite with truffled butter

Langostinos hervidos al momento con mayonesa cítrica
Freshly boiled prawns with citrus mayonnaise

Entrante a elegir - Starter to choose

Consomé de boletus con pato confitado y yema escalfada
Boletus consommé with confit duck and poached egg yolk

Carpaccio de gamba de Denia con emulsión de coral
Denia red prawn carpaccio with coral emulsion

Principales a elegir - Main course to choose

Canelones tradicionales trufados
Truffled traditional cannelloni

Solomillo Wellington tradicional
Traditional beef Wellington

Lubina al horno con escabeche
Oven-baked sea bass with escabeche

Postre a elegir - Dessert to choose

Paris-Brest de chocolate cremoso con frutos rojos
Creamy chocolate Paris-Brest with red berries

Pannacota, chufa y frutos rojos
Panna cotta with tiger nut and red berries

Pavlova con ensalada de cítricos
Pavlova with citrus salad

Bebidas - Drinks

"Cava / Sparkling wine: "Caprasia Brut Nature Reserva", D.O Utiel Requena

Vino blanco / White wine: "La Tarea", D.O Rueda

Vino tinto / Red wine: "La Planta de Arzuaga", D.O Ribera del Duero

Cerveza de barril Mahou 5 Estrellas - Mahou 5 Estrellas draft beer

Selección de refrescos y agua mineral - Selection of soft drinks and mineral water

118 €

IVA incluido - VAT included
100 % Prepago - Advanced payment

RESERVAS - BOOKINGS

+34 961 64 42 40
events.centenari@grandhotelcentenari.com