

MENÚ REYES 2026

5 de enero: Cena de la Noche del Roscón de Reyes.

6 de enero: Comida del Día de Reyes.

aQua

MENÚ ADULTOS

APERITIVO

Harumaki de conejo y setas con salsa de azafrán.

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensaladilla de pulpo con toques cítricos, picantes y ahumados.
Alcachofas, vieiras y mejillones.

PLATOS PRINCIPALES

Corvina Ibérica, cebolla caramelizada y champiñones.
Ternera melosa con aires de oriente.

POSTRE

Lingote de naranja y chocolate blanco con helado de cúrcuma.
Mini Roscón de Reyes.

PRECIO: 42€/PERSONA. IVA INCLUIDO. BEBIDA NO INCLUIDA.

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Tiras de calamar en témpura, quiche de jamón york y queso y ensaladilla de langostino.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Rollitos de jamón york y queso con patatas crujientes.

O

Mini baos de longanizas con tomate y patatas crujientes.

POSTRE

Chocolate y nata con mini churros.
Mini Roscón de Reyes.

PRECIO: 22€/NIÑO. IVA INCLUIDO. BEBIDA NO INCLUIDA.

964 201 010

aqua@hotelluz.com

hotelluz.com