

Navidad
2025

Menú Celebración I

Aperitivos

Croqueta casera de jamón
Rulo de bacalao ahumado con piquillo
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de chuleta

Entrante

Ensalada de tomate y ventresca de bonito con pimientos de piquillo y vinagreta de mostaza

Pescado

Bacalao, patata panadera, pil-pil de sus espinas y aceite verde

Carne

Taco de vacuno a la brasa con pimientos de piquillo y jugo trufado

Postre

Crujiente de chocolate y avellana con helado de vainilla

Bodega

Agua mineral
Vino tinto Anec Mut D.O Penedes
Vino Blanco La Locomotora D.O Rueda
Cafés e infusiones

60€

IVA Incluido

ALDAPETA
Gastrobar

Menú Celebración II

Aperitivos

Croqueta casera de jamón
Rulo de bacalao ahumado con piquillo
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de chuleta

Entrante

Crema de marisco y frutos del mar

Pescado

Rodaballo con espárragos trigueros y cremoso de zanahoria y lima

Carne

Carrilera de vacuno glaseada al Oporto y parmentier trufado

Postre

Ganache de chocolate, sopa de vainilla y sorbete de frambuesa

Bodega

Agua mineral
Vino tinto Anec Mut D.O Penedés
Vino Blanco La Locomotora D.O Rueda
Cafés e infusiones

72,5€

IVA Incluido

ALDAPETA
Gastrobar

Menú Celebración III

Aperitivos

Bombón de foie almendrado
Rulo de bacalao ahumado con piquillo
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de chuleta
Croqueta casera de jamón ibérico

Entrante

Crema de nécoras con frutos del mar

Pescado

Lubina a la plancha, parmentier de lima y puerro confitado

Carne

Solomillo de vaca a la brasa, boniato asado y hongo salteado

Postre

Bizcocho de frutos secos con mousse de pistachos y mermelada de frambuesa

Bodega

Agua mineral
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza D.O.C Rioja
Vino Blanco Raimat Castell, Chardonnay ecológico. D. O Costers del Segre
Cafés e infusiones

86€

IVA Incluido

ALDAPETA
Gastrobar

Menú Celebración IV

Aperitivos

Bombón de foie almendrado
Rulo de bacalao ahumado con piquillo
Pani puri relleno de mousse de piquillo y fina lámina de chuleta
Croqueta casera de jamón ibérico

Entrante

Carpaccio de vacuno mayor con tartar de tomate y lascas de Idiazabal

Pescado

Kokotxas de bacalao al pil pil con patata panadera y piquillos

Carne

Cordero lechal asado con pastel de patata y jugo de romero

Postre

Milhojas de chocolate en texturas y helado de vainilla de Madagascar

Bodega

Agua mineral
Vino tinto Viña Pomal 500 Crianza D.O.C Rioja
Vino Blanco Raimat Castell, Chardonnay ecológico. D. O Costers del Segre
Cafés e infusiones

97€

IVA Incluido

ALDAPETA
Gastrobar

Hotel Catalonia Donosti
Teléfono de contacto 943 44 42 94
Mail de contacto
donosti_comercial@cataloniahotels.com
cataloniahotels.com
ebocarestaurants.com