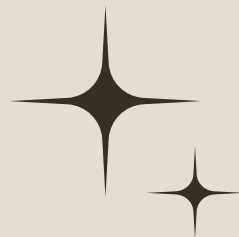


Menús Navidad 2025–2026



HOTEL CONDE ANSÚREZ



Hotel
Conde Ansúrez
BY **AMILA**





Hotel
Conde Ansúrez
BY
AMILA



MENÚ NAVIDAD

Almuerzo 25 de diciembre



APERITIVO AL CENTRO

Pastel de puerros confitados con pimientos asados

ENTRANTE

Crema de bogavante con brocheta de langostinos

PRIMERO

Ensalada templada de chipirones y gambas
con vinagreta de granada

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza Conde Ansúrez con gambas y almejas

ó

Lechazo asado a la castellana con ensalada de temporada

POSTRE

Tarta Conde Ansúrez con helado

BEBIDAS

Blanco D.O Rueda

Tinto D. O Ribera de Duero

Agua

Cava Semiseco

Café, infusiones y dulces navideños

80€

Precio por persona

IVA incluido

Los segundos se comandarán 15 días antes





Hotel
Conde Ansúrez
BY
AMILA



MENÚ NOCHEVIEJA

Cena 31 de diciembre 21:30h



APERITIVO AL CENTRO

Canelón de marisco con salsa marinera

ENTRANTE

Carpaccio de mango con langostinos y brotes de la tierra

PESCADO

Rape napado con salsa americana

SORBETE

De cítricos

CARNE

Solomillo de ternera morucha con foie y salsa de ciruelas pasas

POSTRE

Postre especial fin de año

BEBIDAS

Blanco D.O Rueda

Tinto D. O Ribera de Duero

Agua

Cava Semiseco

Café, infusiones y dulces navideños

Campanadas de fin de año y uvas

COTILLÓN

hasta 5:00h con DJ y Barra libre

Chocolate con bizcochos para finalizar





Hotel
Conde Ansúrez
BY
AMILA



PRECIOS NOCHEVIEJA



CENA NOCHEVIEJA

Precio por persona: 117 €

CENA NOCHEVIEJA NIÑO

Precio por persona: 45 €

CENA NOCHEVIEJA + COTILLÓN

Precio por persona: 167 €

CENA NOCHEVIEJA + COTILLÓN NIÑO

Precio por persona: 85 €

CENA NOCHEVIEJA + COTILLÓN + ALOJAMIENTO EN HAB DOBLE

Precio por persona: 207 €

TODOS LOS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO





Hotel
Conde Ansúrez
BY
AMILA



MENÚ AÑO NUEVO

Almuerzo 1 de enero



APERITIVO AL CENTRO

Rollitos de cecina con foie

ENTRANTE

Consomé Royal de ternera

PRIMERO

Ensalada de bacalao ahumado con endivias y anchoas del Cantábrico

SEGUNDO A ELEGIR

Suprema de dorada a la donostiarra

ó

Milhoja de solomillo de ternera con verduritas braseadas

POSTRE

Tarta de Año Nuevo con helado

BEBIDAS

Blanco D.O Rueda

Tinto D. O Ribera de Duero

Agua

Cava Semiseco

Café, infusiones y dulces navideños

77€

Precio por persona

IVA incluido

Los segundos se comandarán 15 días antes





Hotel
Conde Ansúrez
BY
ÁMILA



MENÚ DE REYES

Almuerzo 6 de enero



APERITIVO AL CENTRO

Buñuelo de morcilla de "La Maruja"

ENTRANTE

Langostinos flambeados sobre cama encebollada

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza rellena de marisco con salsa americana

ó

Entrecot de ternera de Ávila con verduritas braseadas

POSTRE

Roscón de Reyes con helado

BEBIDAS

Blanco D.O Rueda

Tinto D. O Ribera de Duero

Agua mineral

Cava Semiseco

Café, infusiones y dulces navideños

74€

Precio por persona

IVA incluido

Los segundos se comandarán 15 días antes





Hotel
Conde Ansúrez
BY
AMILA

MENÚ INFANTIL



ENTRANTE

Selección de ibéricos y fritos variados

CARNE (A ELEGIR)

Escalopines de ternera con patatas fritas
ó

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

POSTRE

Navideño

BEBIDAS

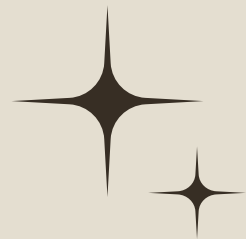
Agua ó refrescos

45€

Precio por persona
IVA incluido

Los segundos se comandarán 15 días antes





CONDICIONES

- Para las reservas de mesas de más de 6 personas se solicitará una señal de 100€ en Navidad, Año Nuevo y Reyes. Esa señal se dejará como máximo 20 días antes de la fecha de reserva.
- Para el resto de mesas se solicitará un número de tarjeta como garantía de la reserva.
- Las reservas de Nochevieja se cobrarán por adelantado cuando recojan sus entradas 20 días antes .

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

Las cancelaciones posteriores a 20 días antes de la fecha de reserva de mesa no tendrán devolución.