



Después de una noche llena de emociones y brindis, les invitamos a comenzar el año compartiendo una mesa pensada para disfrutar con calma y buen sabor.

Hemos preparado un menú especial de Año Nuevo, elaborado con productos frescos y de temporada, para dar la bienvenida al nuevo año con platos que reconfortan y celebran la tradición.

Que este nuevo comienzo venga lleno de alegría, salud y momentos compartidos alrededor de la buena mesa.

¡Feliz Año Nuevo!

Equipo Vincci Consulado



### Hotel Vincci Consulado de Bilbao 4\*

Mazarredo Zumarkalea 22 | 48009 Bilbao Tel: +34 946 44 20 61

grupos.consulado@vinccihoteles.com

### **APERITIVO DE AÑO NUEVO**

Caldo cremoso de Ave con Pan de Ajo y Papada ibérica

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Bacalao ahumado con vinagreta de Piñones y Parmesano

Roast Beef de solomillo con Tomate confitado, Idiazábal y Rúcula

#### **ENTRANTE CALIENTE**

Cazuelita de Kokotxas al pil pil con Almejas de carril

### **PRINCIPAL A ELEGIR**

Pargo asado, guiso marino y jugo de Berberechos

Ó

Lubina a la Meunière con Alcaparras y panaché de Verduritas

Ó

Taco de Carrillera de ternera con puré de Castañas y Oporto

Ć

Lomo bajo madurado con milhojas de Patatas asadas

#### **POSTRES**

Bizcocho de Turrón de Chocolate con Helado de leche y Almendras Turrones y dulces navideños

#### **BODEGA**

Agua, cerveza y refrescos Vino Blanco, Emina, Verdejo, D.O. Rueda Vino Tinto, Azpilicueta Crianza, Tempranillo, D.O.Ca Rioja Café e infusiones









# BODEGA PREMIUM

# Bodega Premium A

- Vino Tinto, Ramnón Bilbao Crianza, Tempranillo, D.O.Ca Rioja
- Vino Blanco, Luar do Sil, Godello, D.O. Valdeorras

# 8€

# Bodega Premium B

- Vino Tinto, Quinta de Tarsus Crianza, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco, Txakolí Itsasmendi 7, Hondarribi Zuri, D.O. Bizkaiko Txakolina

8€

### Bodega Premium C

- Vino Tinto, Marqués de Riscal Reserva, Tempranillo, D.O. Ca Rioja
- Vino Blanco, Pazo de Lusco, Albariño, D.O. Rías Baixas

10€





# INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- 10% de IVA incluido en todos los precios.
- Todos los productos de pesca destinados a consumo en crudo cumplen con la normativa vigente de prevención del anisakis.
- Adaptamos todos nuestros menús a cualquier alergia o intolerancia así como menús vegetarianos y veganos.
- La elección del plato principal y la confirmación final del número de comensales deberá realizarse con al menos 7 días de antelación a la fecha de la reserva.
- Se solicitará un prepago del 50% del total de la factura como garantía de reserva. El 50% restante deberá abonarse siete días antes de la fecha del evento.
- Minutas navideñas incluidas.
- Acceso gratuito a la terraza Kondutxo.
- Descuento especial en peticiones de alojamiento.
- Bodega Premium desde 8€ por persona
- Mejore su experiencia añadiendo Cava desde 4€ por persona o champán desde 7€ por persona.



Tel: +34 946 44 20 61

grupos.consulado@vinccihoteles.com

