

Tu navidad,
como si fuera
la nuestra.



Tu navidad como si fuera la nuestra.

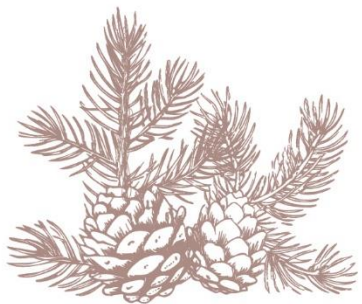


En estas fechas tan especiales, queremos invitarles a compartir la magia de la Navidad alrededor de una mesa pensada para disfrutar.

Hemos creado menús únicos, elaborados con productos de proximidad, seleccionados con mimo, y recetas caseras que rinden homenaje a los sabores de siempre con un toque actual. Cada plato ha sido preparado con dedicación, cuidando los detalles, y con el deseo de que vivan una experiencia cálida, sabrosa y auténtica.

Celebra con nosotros y haz de esta Navidad un momento inolvidable.

Equipo Hotel Vincci Consulado



Hotel Vincci Consulado de Bilbao 4*

Mazarredo Zumarkalea 22 | 48009 Bilbao

Tel: +34 946 44 20 61

grupos.consulado@vinccihoteles.com

vinccihoteles

Tu navidad como si fuera la nuestra.



APERITIVO DE BIENVENIDA

APERITIVO 1

Tostas de Pimientos asados con Atún
Tacos de Tortilla Española
Bocaditos de Jamón con Tomate
Croquetas caseras del chef
BODEGA INCLUIDA
Agua, Refrescos , Cerveza , Vino Blanco y Vino Tinto

22€

APERITIVO 2

Gilda Bizkaina
Bocaditos de Calamares con Ali Oli
Tacos de Tortilla Española
Croquetas caseras del Chef
Tacos de Queso con reducción de Pedro Ximénez
Brocheta de Pollo crujiente con Ali Oli
BODEGA INCLUIDA
Agua, Refrescos , Cerveza , Vino Blanco y Vino Tinto

28€

*Disfruta de un aperitivo exclusivo en una zona reservada de nuestra terraza Kondutxo antes de comenzar el Menú de Navidad
Incluye una bebida por persona
Duración aproximada : 30 minutos*



Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 1

ENTRANTE FRÍO

Ensalada de Perdiz escabechada, Granada, Brotes tiernos y vinagreta de Almendra

ENTRANTE CALIENTE

Lasagnetta de setas y foie con emulsión de calabaza asada

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Merluza con toque de carbón, Pil Pil cítrico y Aceituna negra
Ó

Presa con parmentier de Boniato y Manzada asada

POSTRE

Mousse de Cuajada, crumble de Nuez y espuma de Miel

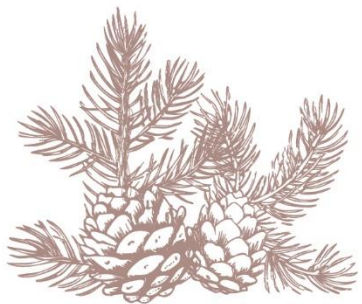
BODEGA

Agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco, Emina Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto , Beronia Crianza, D.O.Ca Rioja

Café e infusiones



62€

Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 2

ENTRANTE FRÍO

Atún curado, escabeche de Naranja, Cebolla roja y Aceite de Eneldo

ENTRANTE CALIENTE

Crema de Castañas con huevo mollet y crujiente de Jamón

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Corvina asada con Berberechos y su jugo emulsionado

Ó

Lingote de Cordero lechal al Vino tinto con puré de Apionabo trufado

POSTRE

Bizcocho tibio de Chocolate, ganache de Avellana y helado de Leche

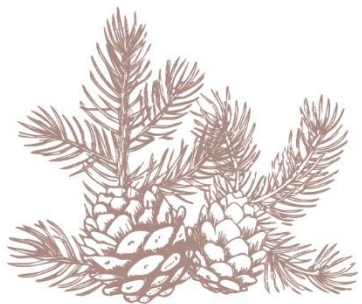
BODEGA

Agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco, Emina Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto, Beronia Crianza, D.O. Ca Rioja

Café e infusiones



66€

Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 3

ENTRANTE FRÍO

Terrina de Foie Micuit, gel de Peras caramelizadas y Pan de Pasas

ENTRANTE CALIENTE

Setas en confit, sabayón de Yema fresca tostada y Jamón ibérico

DEL MAR

½ Lubina asada con jugo de Marisco, Grelos salteados y Limón encurtido

DE LA TIERRA

½ Solomillo al Oporto con puré de Chirivía y caldo de Romero reducido

POSTRE

Crema de Turrón y Chocolate con sorbete de Mandarina

BODEGA

Agua, cerveza y refrescos

Vino Blanco, Emina Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto, Beronia Crianza, D.O.Ca Rioja

Café e infusiones



70€

Tu navidad como si fuera la nuestra.

BODEGA PREMIUM

- **Bodega Premium A**

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

- **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

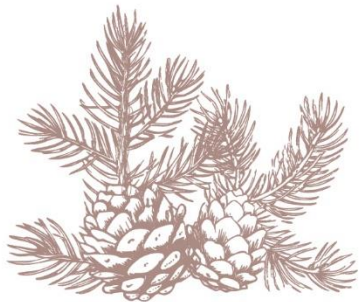
- **Bodega Premium C**

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

8€

8€

10€

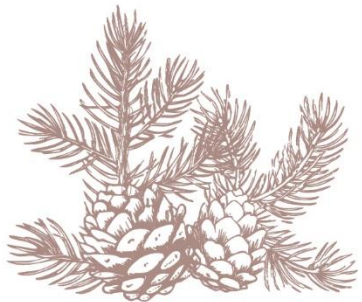


Tu navidad como si fuera la nuestra.



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.



Hotel Vincci Consulado de Bilbao 4*

Mazarredo Zumarkalea 22 | 48009 Bilbao

Tel: +34 946 44 20 61

grupos.consulado@vinccihoteles.com

vinccihoteles