

## **Menú especial día de Navidad**

### **Centro de mesa**

**Ibericos D.O Teruel con langostinos a la muselina de tiza y eneldo**

### **Primeros a elección**

- **Garbanzos con bogavante**
- **Ensalada templada de ave escabechada con su vinagreta de mostaza y frutos de granada**
- **Crep rellena de setas de temprada con fondo de foie**

### **Segundos a elección**

- **Paletilla de Ternasco asada al estilo tradicional**
- **Entrecot de ternera con sal de escamas y su acompañamiento de pimienta verde**
- **Dorada con cortejo de gulas**

### **Postre**

**Milhojas de nata y crema o Sorbete de Mojito**

**Café aromatizado**

**Bodega VIÑAS DEL VERO**

**30€ Iva incluido**



# NOCHEVIEJA 2019

Caprichos del chef a centro de mesa

Ibericos D.O Teruel

Langostinos a la muselina de Yuzu

Delicias de jamón serrano

Plato principal

Arroz caldoso de Bogavante

Secundo plato a elección

Pierna de ternasco relleno de frutos navideños

Entrecôte de ternera al momento con su acompañamiento

Lubina al Orio de Cherry's y Langostinos

Postre especial

Tranquilo de San Silvestre

Bodega

VIÑAS DEL VERO

Cafe aromatizado

Uvas de la suerte

Regada de cava

45€

# RESTAURANTE SON DE LUZ

## Menú grupos 1

### Centros de mesa para compartir

Surtido de Ibéricos con tomate natural  
y pan de cristal

Ensalada templada de espinacas con pollo de  
corral en escabeche de mostaza con frutos  
secos

Huevos rotos con madejas

### Segundos a elección

Solomillo Ibérico al hojaldre con salsa dulce de  
vino tinto

Zarzuela de merluza con su acompañamiento  
de mariscos

Chuletas de ternasco a la parrilla con patatas  
chips al ajo aceite verde

### Postre

Tarta con helado  
Bodega D.O Borja  
Aguas minerales  
20 €iva incluido

\*\*Menús disponibles para todos los días de diciembre  
y enero. Excepto día de Navidad, cena de Nochevieja  
y Reyes. Cerramos los domingos y festivos por la  
tarde . Y por descanso el día de Año Nuevo.

## Menú grupos 2

### Centros de mesa para compartir

Centro de Jamón de Teruel acompañado de  
salmorejo y pan de cristal

Ensalada templada de Gulas y Langostinos con  
tomates cherrys y reducción de Módena  
caramelizado

Surtido de croquetas caseras

### Segundos platos a elección

Confit de pato con confitura de  
melocotón de Calanda

Dorada al orio con guarnición

Secreto ibérico a la parrilla con salsa de  
mostaza

### Postre

Bizcocho caliente de chocolate con su  
acompañamiento de fresas  
Bodega D.O Borja Borsao  
Aguas minerales  
Café

25 €iva incluido

## Menú grupos 3

### Centros de mesa para compartir

Delicias del chef

(jamón de Teruel, chorizo ibérico, salchichón  
ibérico, lomo ibérico, queso semicurado, crema  
de queso con confitura de melocotón de  
Calanda y micuit de pato)

Ensalada tierra y mar

Huevos estrellados con gulas y trigueros

### Segundos platos a elección

Suprema de ternasco asado al horno  
con patatas a lo pobre

Espalda de lubina con su acompañamiento  
de langostinos

Entrecot de vaca a la parrilla con patatas deluxe

### Postre

Milhojas de nata y crema con chocolate  
Bodega Viñas del Vero  
Aguas minerales  
Café  
30 €iva incluido