



2023
CELEBRA LA
Navidad

*Casa
Emiliana*
Finca
Villa Laureana

**ANTIGUA HACIENDA
DE CAMPOAMOR**



Pregunte por nuestra
- Cena Especial de Reyes -
El día 05 de Enero

Navidades

EN FAMILIA

NAVIDAD

25 de DICIEMBRE

Entrantes para compartir

Jamón ibérico, caña de ibérico y queso curado.

Timbal de Foie micuit y compote de higo.

Manjar de atún y finas hierbas con sus tostas.

Judiones de la granja con matanza del año.

48€ POR PERSONA
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

Segundo a elegir

Cochinillo de Arévalo asado en horno de leña.

Cordero de Riaza asado en horno de leña.

Lomo de vaca al carbón de encina y panaderas.

Bacalo confitado y salsa de ajo tostado con patatas al azafrán

Salmón encostrado, salsa de trigueros y pastel de verduras.

Postre especial de Navidad

Vino Tinto D.O Crianza
Agua Mineral, café.

AÑO NUEVO

1 ENERO

Entrantes para compartir

Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego.

Saquito crujiente bacalao al ajorriero y patata guisada.

Causa de batata aguacate y pollo.

Judiones de la granja con matanza del año.

48€ POR PERSONA
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

Segundo a elegir

Ración de cordero Riaza asado en horno de leña y patatas.

Ración cochinillo asado en horno de leña y patatas.

300g de lomo de vaca rubia de carbón y patatas.

Lubina al horno en salsa vasca y pastel de apio nabo.

Rapito en salsa, azafrá y patatas panaderas.

Postre especial de Navidad

Vino Tinto D.O Crianza
Agua Mineral, café.

DÍA de REYES

6 ENERO

Entrantes para compartir

Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego.

Milhoja de salmón ahumado y encurtidos.

Timbal de verduras y gambón gratinado.

Judiones de la granja con matanza del año.

48€ POR PERSONA
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

Segundo a elegir

Ración de cordero asado en horno de leña y patatas.

Ración cochinillo asado en horno de leña y patatas.

300g de lomo de vaca rubia de carbón y patatas.

Lubina al horno en salsa vasca y pastel de verduras.

Bacalao en salsa de tomate rosa y eneldo, patatas y tagliatelle de verdura.

Postre especial de Navidad

Vino Tinto D.O Crianza
Agua Mineral, café.

Cena especial Grupos

Cena + Baile
hasta las 3:00am

VIERNES 1 Y 15 Y SÁBADO 2 Y 16

(Viernes y sábados de Navidades)

- APERITIVO INDIVIDUAL** Caldo de marisco y tostada gratinada de gambas al ajillo.
- PARA COMPARTIR** **Jamón** ibérico, caña de lomo y queso curado.
Torrezno Soria y pimientos fritos.
Zorongollo de pimientos asados y bacalao confitado en oliva.
- ENTRANTE INDIVIDUAL** **Alcachofa** crujiente de Tudela rellena de foie.
- PRINCIPAL A ELEGIR** **Lomo** de bacalao de Islandia confitado en AOVE, patatas al horno y salsa de ajo tostado.
Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas.
Lomo de vaca al carbón de encina y patatas al horno.
Carrilleras de ibérico al oporto y puré trufado.
- POSTRE** **Postre** especial de navidad con base de turrón, chocolate y avellanas tostadas.

Vino tinto D.O. Rioja · Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo,
agua mineral, refresco y café.

45€ POR PERSONA

Celebra con nosotros

Nochebuena

Viernes 24 de Diciembre



*Baile con
Discoteca*

hasta las 3 am

- APERITIVO** **Jamón** ibérico, caña de lomo y queso curado.
- APERITIVO CALIENTE** **Consomé** de legumbres y ternera de Ávila.
- ENTRANTE** **Rolls de salmón** ahumado, mascarpone al eneldo y alga nori, carne de Txangurro y cremita fina de su coral.
- PESCADO** **Milhoja** de bacalao cántabro, pimientos asados y tomate concase.
- CARNE** **Cordero** de Riaza asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas.
- POSTRE** **Navidad en Casa Emiliana**

Refrescos y Cervezas,

Vino Tinto D.O. Crianza · Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo
y Agua mineral, Café

85€ POR PERSONA

(IVA incluido) Mín. 2 personas. Reservas hasta el día 20/12

Menú infantil 35€ POR PERSONA

Cena Gala

NOCHEVIEJA'23 GRAN BAILE

APERITIVO

Jamón ibérico, caña de lomo
y queso curado (individual).

ENTRATE FRÍO

Ostras frescas lima licuada y cebollino
picado (a compartir 1 x pax).

ENTRATE CALIENTE

(individual plato alargado chupito)

Saquito crujiente de verduras trufadas y gambas
Caldo ahumado de ave y puerro

PESCADO

Gratén de bacalao sobre patata guisada

CARNE

Wellington de jarrete, foie, setas
y jugo de carne al romero

POSTRE

Fantasía de oro y chocolate en texturas

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo, Vino tinto D.O. Rioja Crianza,
Cerveza, Refresco, Agua
mineral, Café, Licores.

**UVAS DE LA SUERTE, GRAN COTILLÓN,
GRAN TÓMBOLA, BARRA LIBRE DE
PRIMERAS MARCAS**

Después, Gran Baile hasta la madrugada con
la Mejor Música y copas servidas en mesa. Y
para terminar... ¡Churros con chocolate!

Horarios y precios por persona (IVA incluido)

21.30h Cena de Gala + Gran Cotillón : 129€

21.30-00.30h Solo cena de Gala : Adultos 80€, Niños 60€

00.30h Gran Cotillón : 80€

CELEBRA LA

*Primera
Comunión*

CON NOSOTROS

