



2024

CELEBRA LA

*Navidad*

*Casa  
Emiliana*  
Finca  
Villa Laureana

**ANTIGUA HACIENDA  
DE CAMPOAMOR**



*Pregunte por nuestra*

*- Cena Especial de Reyes -*

*El día 05 de Enero*

# Cena especial Grupos

*Cena + Baile*  
o sin baile  
hasta las 3:00am

VIERNES 29 Y SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE  
VIERNES 13 Y SÁBADO 14 DE DICIEMBRE  
(Viernes y sábados de Navidades)

APERITIVO  
BIENVENIDA

Brioche de bacalao ahumado y salsa de alcaparras.

Caldo de ave de caza y trufa.

Croquetas de txangurro y puerro.

ENTRANTE  
AL CENTRO

Torreznos de Soria en su punto crujiente.

Alcachofas confitadas en oliva y cremita de la huerta.

PESCADO

Rodaballo cántabro en salsa de rabo de toro y trigo tierno

CARNE

Carrilleras de ibérico en salsa de Rioja con puré de patata y cebolla crujiente.

POSTRE

Delicia de chocolate, trufa arábica y crema de caramelo salado

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

**40€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

Menús para grupos.

**MENÚS DE GRUPO VÁLIDOS  
DE LUNES A VIERNES EXCEPTO  
VÍSPERAS Y FESTIVOS (SIN BAILO)  
VÁLIDO PARA TODO EL MES DE DICIEMBRE**

Celebra con nosotros

## Nochebuena

Martes 24 de Diciembre



*Baile con  
Discoteca*

hasta las 3 am

APERITIVO  
BIENVENIDA

Caldito de ave y setas de temporada.

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado.

ENTRANTE  
INDIVIDUAL

Vieira rellena de carne de buey de mar y gratén de Panko y parmesano.

PESCADO

Bacalao al Pil Pil tradicional y pimiento del piquillo.

CARNE

Cordero lechal asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas rehogadas con hierbas provenzales.

POSTRE

Semifrío de chocolate negro y mouse de pistacho sobre crujiente de almendra tostada.

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

**95€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

**35€ MENÚ INFANTIL**

*31 de diciembre*

# Cena Gala

**NOCHEVIEJA** **GRAN BAILE** 

## APERITIVO

**Caldito** de pularda y patata Yema  
**Jamón** ibérico, caña de lomo y queso curado

## ENTRANTE

**Bogavante** templado en cama de verduras  
y Quinoa salseado con su propio jugo

## PESCADO

**Bacalao** de Islandia, milhojas de patata  
y parmesano y salsa de ostras

## CARNE

**Vaca** Angus cocinada a baja temperatura  
sobre piquillo y trigueros con salsa de foie y trufa

## POSTRE

Ilusión de año nuevo con mouse  
de chocolate, Praliné de almendra  
y frutos rojos de temporada

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 : 135€

**21.30-00.30h** Solo cena de Gala : Adultos 85€ , Niños 60€

**00.30h** Gran Cotillón : 80€

CELEBRA LA

*Primera  
Comunión*

CON NOSOTROS





# Navidades

## EN FAMILIA

### NAVIDAD

#### MIÉRCOLES 25 de DICIEMBRE

##### Entrantes para compartir

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado.

Vieira canadiense en hojaldre con pisto manchego

Gratén de bacalao con salsa holandesa y estragón

Judiones de la granja con matanza del año.

**53€ POR PERSONA**  
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

#### Segundo a elegir

Lomo de bacalao en salsa de tomate y patata guisada

Lubina al limón y ensalada de cherry con cebolla encurtida

Lomo de vaca a la parrilla y patatas panaderas

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

Cochinillo de Arévalo asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

**Postre: Nuestra fundente tarta de queso y turrón con arena dorada**

Vino Tinto D.O Crianza  
Agua Mineral, café.

### AÑO NUEVO

#### MIÉRCOLES 1 ENERO

##### Entrantes para compartir

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado

Caballito de gambón crujiente y alioli de cebollinos

Bocatin de pulga de cristal y crema Noruega con eneldo

Pochas estofadas a la marinera

**50€ POR PERSONA**  
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

#### Segundo a elegir

Lomo de rapito en salsa de puerro y patata guisada

Lubina en salsa bilbaína y patatas guisadas

Lomo de vaca a la parrilla y patatas panaderas

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

Cochinillo de Arévalo asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

**Postre: Dulce comienzo de año con tonos cítricos y cremita anisada**

Vino Tinto D.O Crianza  
Agua Mineral, café.

### DÍA de REYES

#### LUNES 6 ENERO

##### Entrantes para compartir

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado

Ragut de setas de temporada y boletus con huevo trufado

Ensalada de pimientos asados y tataki de atún

Crema de carabineros al aroma del Pernod

**50€ POR PERSONA**  
(IVA incluido) Mín. 2 personas

Menú infantil 20€

#### Segundo a elegir

Lomo de salmón en salsa de trigueros y patata guisada

Lubina en salsa de necoras y patatas guisadas

Lomo de vaca a la parrilla y patatas panaderas

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

Cochinillo de Arévalo asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

**Nuestra exclusiva y tradicional tarta de queso con roscón de Reyes**

Vino Tinto D.O Crianza  
Agua Mineral, café.