



# VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —

NAVIDADES 2024

# MENU NOCHEBUENA

## APERITIVO

### SNACK

"Perfect Sherroni broth", consomé de cocido al amontillado con espuma de azafrán  
*"Perfect Sherroni broth", consommé of stew with amontillado with saffron foam*

## PARA COMPARTIR

### TO SHARE

Jamón Ibérico de Bellota "La Encina de Ortega" con picos de pan feo  
*Jamón Ibérico de Bellota "La Encina de Ortega" with "picos de pan feo"*

\*\*\*

Queso curado "Galán" D.O.P La Mancha con almendras y nueces  
*Cured cheese "Galán" P.D.O. La Mancha with almonds and walnuts*

\*\*\*

Rollitos Vietnamitas de codornices escabechadas y alióli de miel de la Alcarria  
*Vietnamese rolls of pickled quail and Alcarria honey alioli*

\*\*\*

Zamburiñas a la parrilla, aire de lima y caviar de Cava Brut Nature  
*Grilled scallops. lime air and Cava Brut Nature Caviar*

## DESDE EL MAR

### FROM THE SEA

Tiznao de Bacalao con tull de humo de encina  
*Cod with oak smoke tull*

## DE LA TIERRA

### FROM THE LAND

Taco de solomillo de Vaca con albaricoques en texturas y su almendra  
*Beef tenderloin with textured apricots and almonds*

## MOMENTO DULCE

### SWEET MOMENT

Tarta de queso manchego y frutos rojos con helado de aceite de oliva dulce  
*Manchego cheesecake and red fruits with sweet Olive oil ice cream*

## PETIT FOURS

*Nubes de vino tinto*

*Red Wine clouds*

*Tejas de almendra*

*Almond tiles*

*Sticks de chocolate, avellanas y flor de sal*

*Hazelnut and chocolate stocks with flowers of salt*

P.V.P 85€



# MENU FIN DE AÑO

## APERITIVO

### SNACK

"Perfect Sherroni broth", consomé de cocido al amontillado con espuma de azafrán  
*"Perfect Sherroni broth", consommé of stew with amontillado with saffron foam*

## PARA COMPARTIR

### TO SHARE

Jamón Ibérico de Bellota "La Encina de Ortega" con picos de pan feo  
*Jamón Ibérico de Bellota "La Encina de Ortega" with "picos de pan feo"*

\*\*\*

Sinfonía de Gamba blanca y Langostinos con mayonesa de mango  
*Symphony of White Shrimp and Prawns with mango mayonnaise*

\*\*\*

Carpaccio de Salmón ahumado, encurtidos y caviars  
*Carpaccio of smoked salmon, pickles and caviars*

\*\*\*

Foie "a la naranja" con gatellas de jengibre  
*Foie "a la orange" with ginger cookies*

## DESDE EL MAR

### FROM THE SEA

Lomo de Merluza de Pintxo, terciopelo de coliflor y salsa verde de wakame  
*Pintxo hake loin, cauliflower velvet and wakame green sauce*

## DE LA TIERRA

### FROM THE LAND

Terrina de Cordero lechal, milhojas de batata y su demi-glace  
*Suckling lamb terrine, sweet potato millefeuille and its demi-glace*

## MOMENTO DULCE

### SWEET MOMENT

Tatin de manzana y yema tostada con helado de mazapán  
*Apple and toasted yolk tatin with marzipan ice cream*

## PETIT FOURS

*Nubes de vino tinto*

*Red Wine clouds*

*Tejas de almendra*

*Almond tiles*

*Sticks de chocolate, avellanas y flor de sal*

*Hazelnut and chocolate stocks with flowers of salt*

*Las 12 uvas de la suerte*

*The 12 lucky grapes*

P.V.P 150€



Para más información contactar con  
*For more information contact*

**info@hotelvillanazules.com**  
**(+34) 925 96 08 71**

Carretera Almonacid a Chueca, 45420, Toledo  
**hotelvillanazules.com**





# VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —