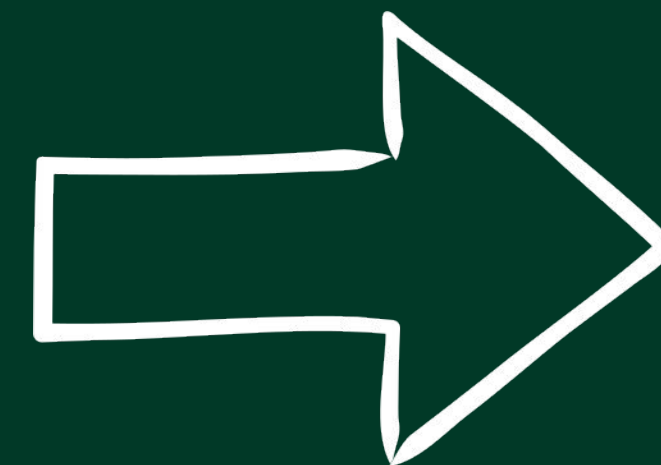




DOROTEA

Horta *Menjar de Gust* 1904

Menús Especiales de Navidad



¡Celebra las fiestas con nosotros!

Recuerda: Para reservar mesa en Navidad es imprescindible realizar la reserva con antelación y efectuar una paga y señal para confirmar la fecha.

DOROTEA

Horta Menjar de Gust 1904

MENÚ DE NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

Dados de vaca vieja madurada con escalopa de foie
Acompañados de cebollitas de platillo braseadas y demi-glace.

Vieira XL con espuma de jamón ibérico

Tartar de lubina y gambón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Tarrina de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura
Laqueada con salsa española y acompañada de puré rústico de patata.

Bullabesa de rape, gambón y mejillones

POSTRES A ELEGIR

Cheesecake de turrón de Jijona

Brownie de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Selección de helados artesanos

BEBIDAS INCLUIDAS



1 botella de vino
por cada 4 personas



2 refrescos
por persona



Agua incluida

72 €

IVA incluido



DOROTEA

Horta Menjar de Gust 1904

MENÚ DE SAN ESTEBAN

26 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

Gambón cocido de Huelva
acompañado de mayonesa cóctel

Selección de jamón ibérico y quesos D.O.P.,
con pan de cristal con tomate

PRIMERO

Caldo de Navidad con galets y pelota

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Cordero lechal nacional a la castellana,
con patata y cebollitas de platillo

Lenguado salvaje con salsa de tres colores:
beurre blanc, aceite de cebollino y huevas de lumpo

Canelón de asado estilo Dorotea

POSTRE

Xuxo de manzana de Girona braseado con crema inglesa

Selección de helados artesanos

80 €

IVA incluido

DOROTEA

Horta Menjar de Gust 1904

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

Canelón de boletus y foie con bechamel de colmenillas

Cigala salteada con cebolla caramelizada y brandy

Croqueta de chuletón madurado

Brioche con carrillera al vino tinto, berenjena asada y trufa fresca rallada

Cucharita de ensaladilla de salmón ahumado con salsa de finas hierbas, huevas de trucha y blinis cóctel

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Entrecot de vaca vieja madurada (300 g)
Con salsa Café de París y patatas fritas bastón.

Confit de pato

Con puré de apionabo y reducción de su jugo con melocotón silvestre.

Bacalao austral de Alaska

Con muselina de miso y parmentier de boniato.

POSTRE A ELEGIR

Lemon pie de la casa

Helados artesanos a escoger

CELEBRACIÓN INCLUIDA



Cotillón
incluido



Copa de cava
incluida



Turrones
incluidos

110 €

IVA incluido



DOROTEA

Horta Menjar de Gust 1904

MENÚ DE AÑO NUEVO

1 DE ENERO

ENTRANTES

Steak tartar de vaca madurada premium
con tostaditas de pan de cristal

Brochetas de pulpo con puré de ají amarillo
y salsa de tomate ahumado

Cigala grillo salteada con brandy
y cebolla caramelizada

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Cochinillo nacional a la castellana,
con cebolla platillo, patata y manzana al horno

Canelón de asado estilo Dorotea

Suquet de rape y langosta

POSTRE

Peras al vino blanco con crumble
y helado de vainilla mexicana

BEBIDAS INCLUIDAS



1 botella de vino
por cada 4 personas



2 refrescos
por persona



Agua
incluida

72 €

IVA incluido

