

# MENÚ NAVIDEÑO 2024

Este año, en La Honorable, nos complace abrir nuestras puertas para **celebrar las cenas de Navidad de su empresa** en un entorno verdaderamente único y privilegiado.

Ubicado en el encantador campo de golf de Puerto del Carmen, nuestro restaurante ofrece un escenario excepcional para conmemorar momentos especiales y crear recuerdos imborrables.

Nuestro equipo se enorgullece de presentar menús navideños meticulosamente elaborados, que fusionan la tradición culinaria con un toque de creatividad y sabores característicos de esta época festiva.

*Bienvenido a La Honorable,  
bienvenido a tu casa.*





## OPCIÓN I

### APERITIVO

Buñuelo de bacalao ahumado con miel de palma

### ENTRANTES

Crema de boletus con espuma de foie,  
alchachofa y huevo a baja temperatura

Canelón de pollo asado al carbón con bechamel "Thai" y  
caldo de la abuela

### PRINCIPALES (a elegir)

Bacalao al pilpil sobre su brandada ahumada y  
pimientos del piquillo

Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto puré de  
papas y mini verduras

### POSTRE

Tarta de chocolate de la abuela con helado de naranja

**50 €**

precio por persona\*

\*Incluye pan de Hogaza con mantequilla al romero, aceite.

Bodega Bujanda y nacional , refrescos, cerveza, aguas minerales y copa de cava durante la comida.





## OPCIÓN 2

### APERITIVOS

Buñuelo de gamba al ajillo con emulsión de perejil

Chupito de crema de setas trufadas

### ENTRANTES

Tortilla de bacalao en honor a las sidrerías vascas con  
espuma de su pilpil

Pimientos de piquillo rellenos de calamares en su tinta y  
bechamel de piquillos

### PRINCIPALES

1/2 Canelón de salmón con salsa de mostaza

1/2 Lingote de confit de pato a la naranja con puré de  
chirivías al cardamomo

### POSTRES

Coulant de turrón con sopa de chocolate blanco especiada

Turrones

**65 €**

precio por persona\*

\*Incluye pan de Hogaza con mantequilla al romero, aceite.  
Bodega Bujanda y nacional , refrescos, cerveza, aguas minerales y copa de cava durante la comida.





## OPCIÓN VEGGIE

### APERITIVO

Buñuelo de espárragos blanco con miel de palma

### ENTRANTES

Crema de boletus con alcachofas y setas confitadas

Bombones de aguacate con yuca y guayaba

### PRINCIPALES (a elegir)

Rissoto de verduras a la brasa con emulsión de romesco

Lingote de calabaza asada con su crema "thai"

### POSTRE

Frutas de temporada con espuma de pistacho

**50 €**

precio por persona\*

\*Incluye pan de Hogaza con mantequilla al romero, aceite.  
Bodega Bujanda y nacional , refrescos, cerveza, aguas minerales y copa de cava durante la comida.





## TAPAS

Buñuelos de bacalao ahumado con miel de palma

Ensalada de tomate, ventresca y queso ahumado sobre salmorejo de tuno indio

Ensaladilla La Honorable con huevo frito de 3 yemas y falso caviar

Croquetas de jamón ibérico

Pimientos piquillo relleno de calamares en su tinta y bechamel de piquillos

Canelón de salmón con salsa de mostaza

Vueltas de solomillo a la casera con papas

## POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

**48 €**

precio por persona\*

\*Incluye pan de Hogaza con mantequilla al romero, aceite.  
Bodega Bujanda y nacional , refrescos, cerveza, aguas minerales y copa de cava durante la comida.

