



Balneario de Arnedillo



Cena de Nochevieja 2024

Para abrir boca...

Rincón de Quesos Variados
Rincón de Encurtidos
Croquetas de Jamón y Boletus
Tosta de Pulpo con Queso de Tetilla
Zamburiñas a la plancha
Brocheta de Langostinos en Tempura
Risotto de Setas y Hongos
Muslitos de Codorniz sobre cama de Pimientos y Alcachofas a la Miel
Taquitos de Secreto Ibérico con Cristal de Caramelo

Y en la mesa...

Para los adultos

Timbal de Foie y Queso Cremoso Cubierto de Mermelada de Tomate sobre Galleta Salada

Lomo de Merluza con Tallarines de Calamar sobre Salsa de Naranja

Sorbete de Limón al Cava

Paletilla de Cordero de la Sierra de Cameros asada al Ajo Dulce
con Gavilla de Verduritas del Cidacos Confitadas

Esfera de Cítricos “Fin de Año”

Café, Infusiones, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte
Agua Mineral

Vino Blanco AZABACHE Fermentado en Barrica 2023 D.O. Rioja

Vino Tinto AZABACHE CRIANZA 2020 D.O. Rioja

Cava ARIA BRUT NATURE

Para los niños

Fritura Especial del Balneario

Croquetas, Rabas de Calamar, Nuggets de Pollo y Gambas Gabardina

Sorbete de Mandarina

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Esfera de Cítricos “Fin de Año”

Dulces Navideños y Uvas de la Suerte

Agua Mineral y Refrescos



Balneario de Arnedillo



Menú Vegetariano

Cena de Nochevieja 2024

Y en la mesa...

Para los adultos

Crêpe Relleno de Verduras con Salsa de Guisantes

Tallarines de Espinacas, Hongos y Trufa

Sorbete de Limón al Cava

Musaka de Verduritas y Seitán

Esfera de Cítricos “Fin de Año”

Café, Infusiones, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte

Agua Mineral

Vino Blanco AZABACHE Fermentado en Barrica 2023 D.O. Rioja

Vino Tinto AZABACHE CRIANZA 2020 D.O. Rioja

Cava ARIA BRUT NATURE