



NAVIDADES
EN LA FABRICA DEL CANAL

2023



Menú de Navidad Empresas / Grupos

Opción 1

ENTRANTE

- Risotto de Trompetas de la muerte y Crujiente Ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

- Trucha de la Montaña Palentina Macerada y Guarnición

ó

- Cilindro de Carillera Ibérica, Espuma de Patata Violeta y Trufa Fresca

POSTRE

- Falsa Panacotta

Agua, vino, café y pan.

49,00 €
P/Persona



Menú de Navidad Empresas / Grupos

Opción 2

ENTRANTE

- Velouté de Cigala y Tosta de Caviar Arenque

PESCADO

- Trucha de la Montaña Palentina Macerada y Guarnición

CARNE

- Confit de Pato Villamartín , Manzana Glaseada, Salsa de Arándanos y Perla de Patata

POSTRE

- Canelón de Frambuesa y Cremoso de Queso

Agua, vino, café y pan.

59,00 €
P/Persona



MENU NOCHE BUENA
24 de Diciembre

APERITIVO

- Copa de Cava & Pintxo en nuestro Lobby Bar (Buñuelo)

ENTRANTE

- Crema de Crustáceos y Vieira braseada

PESCADO

- Bacalao a Baja Temperatura Sobre Caldo Corto de Rebozuelos y su Coral

CARNE

- Cilindro de Carillera Ibérica, Espuma de Patata Violeta & Trufa Fresca

POSTRE

- Arbol de Navidad "LA FABRICA"

CAFÉ

DULCES DE NAVIDAD

Agua, Vino Blanco Verdejo,
Vino Tinto Rioja

98,00 €
P/Persona



MENU DIA DE NAVIDAD
25 de Diciembre

Copa de Cava

ENTRANTE

- Hojaldre de Verduritas y Gambones sobre Crema de Carabineros

PESCADO

- Trucha de la Montaña Palentina Macerada & Guarnición

CARNE

- Carré de Lechazo Churro con Cilindro de Patata y Brotes Tiernos

POSTRE

- Árbol de Navidad "LA FABRICA"

CAFÉ

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto

58,00€
P/Persona



MENU NOCHEVIEJA
CENA DE GALA

ENTRANTES

- Ostra Daniel Sorlut Nr 1 con Aire de Hinojo y Perla Citrica
- Velouté de Cigala y Tosta de Caviar Arenque
- Esfera de Foie y Manzana Glaseada

PESCADO

- Lubina salvaje "Aquanaria" sobre Crema de Puerro y Mini Verduritas

CARNE

- Poularda, Parmentier de Castañas, Lombarda y Aire de Setas

POSTRE

- Semiesfera de 3 Chcolates y Crocanti

CAFÉ

Uvas de la Suerte y Copa de Cava

Agua,Vino Blanco , Vino Tinto

Fuegos Artificiales

115,00€
P/Persona



MENU DE REYES
6 de Enero 2023

ENTRANTE

- Risotto de Trompetas de la Muerte y crujiante ibérico

PESCADO

- Tataki de Atún Rojo sobre Wakame y Gel de Fruta de la Pasión

CARNE

- Confit de Pato Villamartin , Manzana Glaseada, Lombarda, Salsa de Arándanos y Perla de Patata

POSTRE

- Canelón de Frambuesa y Cremoso de Queso

Agua,Vino Blanco , Vino Tinto

CAFÉ

56,00 €
P/Persona

Condiciones de contratación

Los precios especificados incluyen el IVA.

Esta propuesta es un presupuesto informativo y no supone reserva del espacio ni contratación de servicios.

Para realizar una reserva en firme, en estas fechas, será necesario una señal/prereserva del 50%.

Forma de pago mediante transferencia o ingreso en cuenta.

En el caso de cancelar con menos de una semana se retendrá el importe abonado.

Consulte nuestro servicio de transporte para grupos.

Consulte sobre menú vegetariano ó sin glúten

Para reservar o cualquier tipo de información puede dirigirse a:

info@lafabricadelcanal.com
979 06 14 87 / 678 85 74 67 .



LA FÁBRICA
DEL CANAL