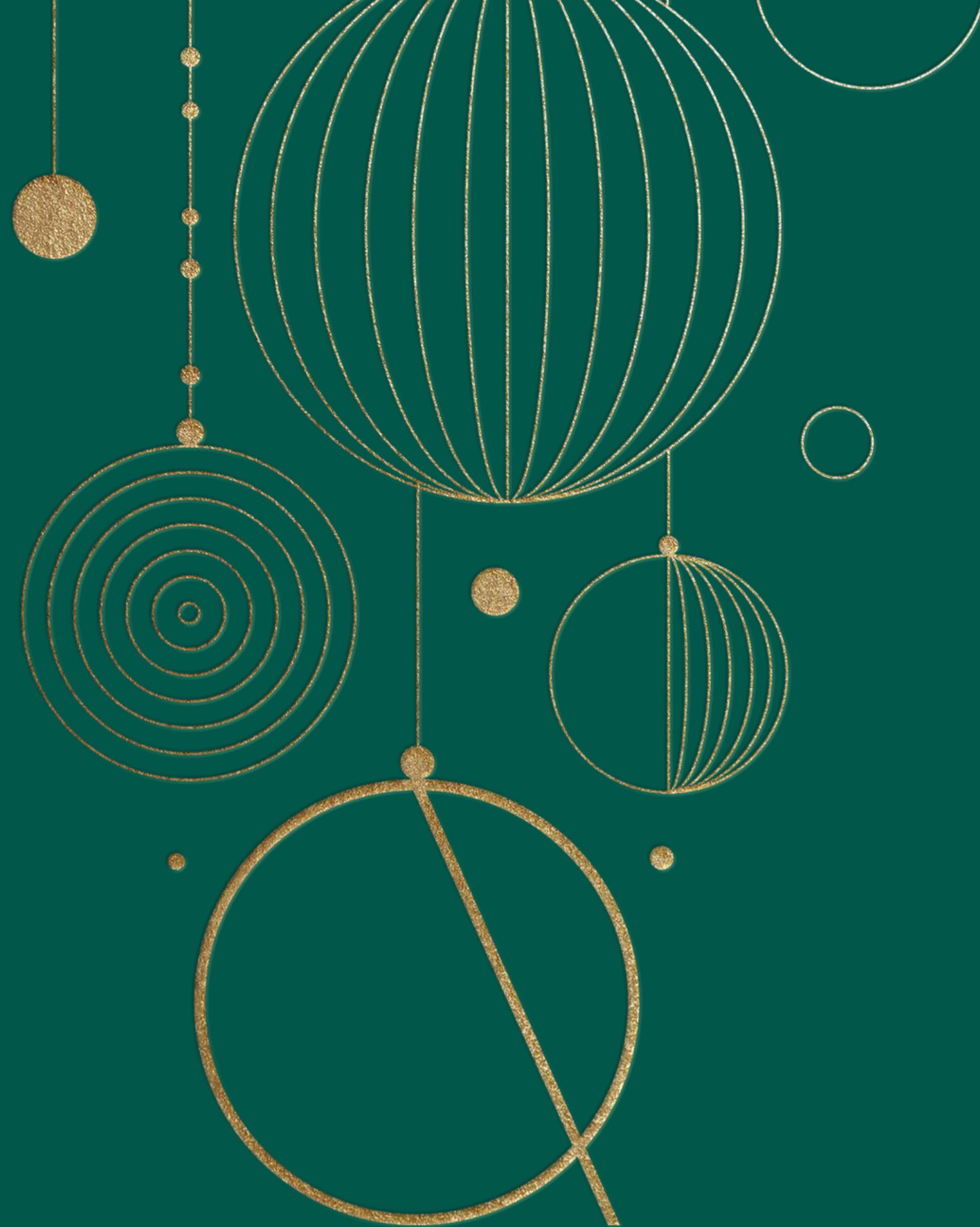


FELICES FIESTAS

2026 / 2027





DISTINGUIDOS CLIENTES...

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Aurea Palacio de Correos estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

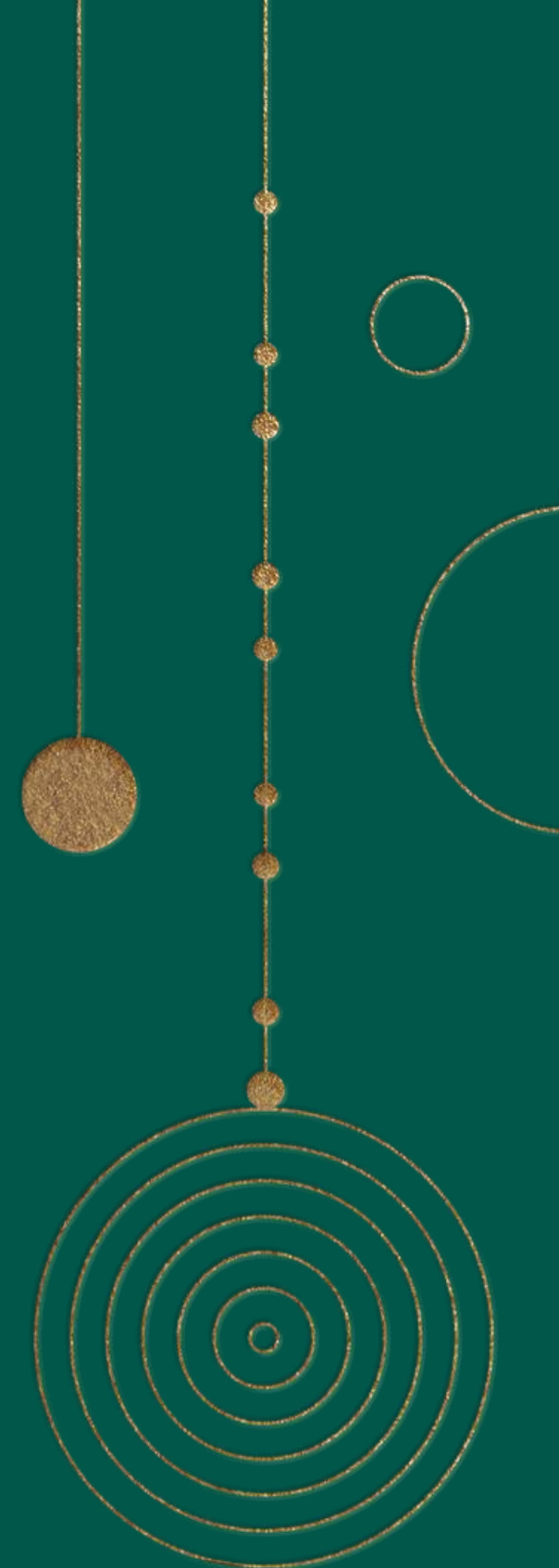
En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Cristina

E-mail:

restauracion@aureapalaciodecorreos.com

Teléfono: +34 941 61 87 32





MENÚ DE NOCHEBUENA

Aperitivo

Ensaladilla a la gallega

Entrante

Vieira a la plancha, habitas salteadas, caldo de jamón y alioli de ajo negro

Primero

Rodaballo a la meuniere

Segundo

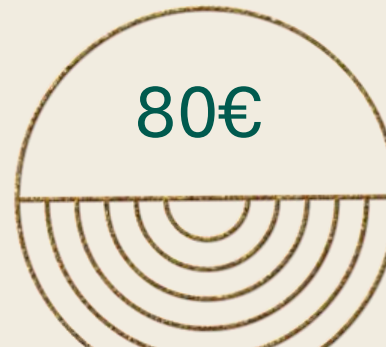
Canelón de jabalí trufado y gratinado con queso Los Cameros

Postre

Lemon pie

Bebidas no incluidas

80€





MENÚ DE NAVIDAD

Aperitivo

Bloody Mary con langostinos

Entrante

Ensalada tierna de pato, orejones, nueces y vinagreta de confitura de tomate

Primero

Corvina a la plancha Estilo Orio sobre patatas panadera

Segundo

Magret de pato, reducido de tempranillo y manzana verde salteada

Postre

Pastel de calabaza con mousse de queso mascarpone

Bebidas no incluidas

85€





MENÚ DE NOCHEVIEJA

Aperitivo

Tostada de foir gras a la plancha con cebolla caramelizada al P.X

Entrante

Pata de pulpo a la brasa sobre romesco, aceite de ajo perejil y chile hilado

Primero

Lomo de atún en costra con miel de chipotle y ensalada de cítricos

Segundo

Solomillo de vaca madurado con crema de boletus y milhojas de patata

Postre

Mousse de turrón de Jijona y chocolate

Bebidas no incluidas



130€





MENÚ DE AÑO NUEVO

Aperitivo

Mini brioche de cochinita con cebolla encurtida

Entrante

Crema de mariscos con carne de txangurro y picatostes

Primero

Rape en salsa verde con almejas

Segundo

Carre de Cordero lechal con costra de pistachio y hierbas sobre puré de chiribía y fricasee de sus huesos

Postre

Milhojas de crema y nata con chocolate caliente

Bebidas no incluidas



100€





MENÚ DE REYES

Aperitivo

Tostada de focaccia con pimientos confitados y anchoa AA

Entrante

Ensalada de pera, queso de cabra, granada y nueces con vinagreta de miel y naranja

Primero

Merluza al horno sobre fritada al brandy

Segundo

Ossobuco al vino tinto, zanahorias baby y Parmentier

Postre

Roscón de reyes

Bebidas no incluidas



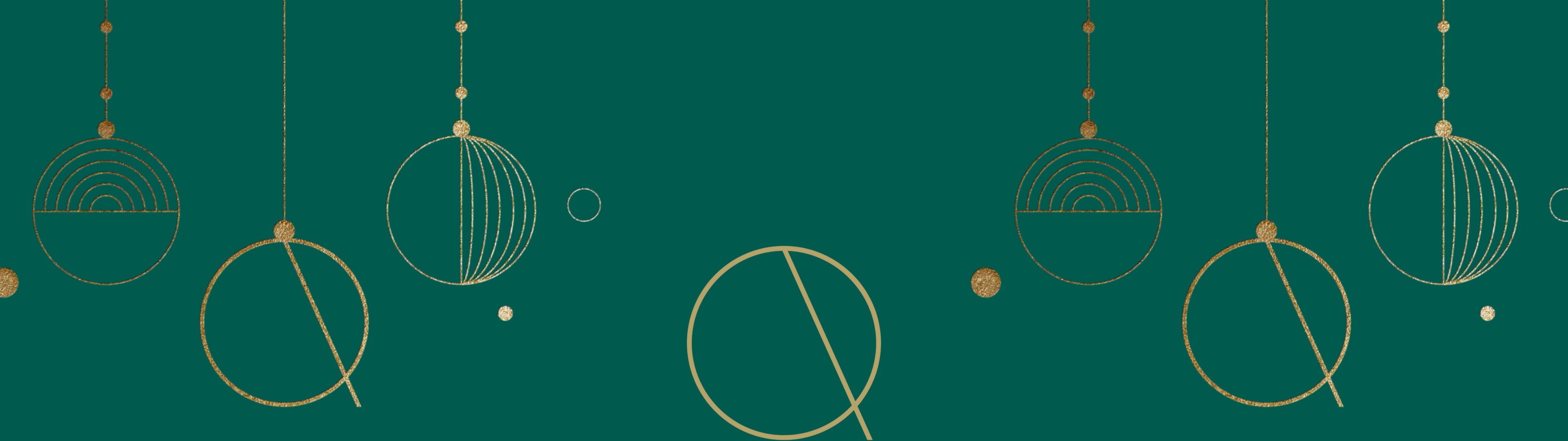
75€





CONDICIONES

Para formalizar la reserva, se solicitará un depósito de 10€ por persona no reembolsable.



AUREA

HOTELS