LOS ARCOS

Momentos

para compartir

DOSIER CELEBRACIONES

NAVIDAD 2026



LOS ARCOS

Amigos & Empresas

MOMENTO PARA COMPARTIR

PORQUE AL MENOS UNA VEZ AL AÑO
NOS VEAMOS Y DISFRUTEMOS COMPARTIENDO MESA

MENU 1

-PASTEL DE CABRACHO
-FOCACCIA DE PICADILLO CON CREMA DE AHUMADO DE PRÍA
-CROQUETAS DE JAMÓN
-CALAMARES DE POTERA FRITOS
-ESCALOPÍN DE BEYOS CON PATATAS
-CHARLOTA CON HELADO DE TURRÓN

PRECIO: 37€

MENU 2

-SALPICÓN DE QUESOS ASTURIANOS
-CROQUETA MELOSA DE JAMÓN
-MERLUZA RELLENA DE SETAS Y GAMBÓN
-CACHOPO NATURE
-SOUFFLÉ DE AVELLANA CON HELADO DE VAÍNILLA

PRECIO: 52€

MENÚ 3

-CREMA DE CIGALAS CON SUS CORALES
-ARROZ MELOSO DE SETAS CON LÁMINAS DE BACALAO Y SU PIL PIL
-MELOSO DE TERNERA CON MILHOJAS DE PATATA
-TARTA DE QUESO Y MARACUYÁ CON HELADO DE MANGO

PRECIO: 42€

MENÚ 4

-RAVIOLI DE PULPO CON CREMA DE CEBOLLETA TIERNA
-CORVINA CON ARROZ DE BERBERECHOS
-LECHAZO ASADO, PATATINOS RELLENOS DE SETAS Y ENSALADA DE TEMPORADA
-COULANT DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRAMBUESA

PRECIO: 57€

TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO
INCLUYE: BODEGA (NUESTRO VINO BLANCO PALACIO DE NEVARES Y VINO TINTO). CAFÉ
ES IMPRESCINDIBLE LA ELECCIÓN DEL MISMO MENÚ PARA TODO EL GRUPO



LOS ARCOS

Nochevieja

CENA ESPECIAL FIN DE AÑO

COPA DE BIENVENIDA
CON NUESTRO VINO PALACIO DE NEVARES

APERITIVOS

CREMA DE NÉCORAS
CON SUS CORALES

CROQUETA MELOSA DE JAMÓN

PANIPURI RELLENO DE MOUSSE
DE FOIE Y MANZANA

ENDIVIA CON NARANJA PREMIUM,
BACALAO AHUMADO
Y VINAGRETA DE PISTACHOS

78 € IVA INCLUIDO
MENÚ ESPECIAL INFANTIL

MENÚ ESPECIAL

MERLUZA DEL CANTÁBRICO
CON GUISO DE CALAMARES
ENCEBOLLADOS Y VELOUTÉ DE GUISANTES

COSTILLA DE ANGUS
A BAJA TEMPERATURA, PURÉ TRUFADO Y
GUISO DE SETAS SILVESTRES

MILHOJAS DE TURRÓN
CON SU HELADO

BODEGA, CAFÉ Y COPA DE CAVA.
COPA O LICOR



LOS ARCOS



SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA

MESAS DE ASTURIAS
EXCELENCIA GASTRONÓMICA

RECOMENDADO Guía Repsol 2024

Compromiso de Calidad Turística