



MENÚ
NAVIDAD
2025

ARIMA

HOTEL & SPA

Comida de Navidad

25 DE DICIEMBRE



Aperitivo de la casa

Vieira marcada a la brasa con apio nabo y emulsión marina,
Parmentier de patata trufada con duxelles de setas

Entrante

“Vichyfoie” con tartar de pulpo,
crumble de jamón ibérico y aceite de hierbas

Primero

Canelón de calabacín relleno de rape confitado y mejillones con
cremoso de calabaza, all i oli de ajos asados y huevas de salmón

Segundo

Presa ibérica con zanahorias glaseadas,
cremoso de foie y salsa de piquillos al brandy

Postre

Postre especial de Navidad

Bodega

Astobiza Txakoli – Astobiza Álava

Dido Blanco – Venus la Universal (D.O.Montsant)

Dido Tinto – Venus la Universal (D.O.Montsant)

Rimarts 24 Brut Nature - (Sant Sadurní d'Anoia, D.O. Cava)

100€

Incluye pan, agua, refrescos, vinos, cerveza y cafés o infusiones.

IVA INCLUIDO

ARIMA
HOTEL & SPA



Menú infantil

25 DE DICIEMBRE



Entrante a elegir

Croquetas melosas de jamón ibérico con mayonesa trufada.

o

Langostinos fritos con copos de avena y babaganoush.

Segundo a elegir

Solomillo de vaca a la brasa con chips de patatas fritas.

o

Tubetti rigati con salsa de tomate, albahaca y parmesano.

Postre a elegir

Coulant de chocolate con helado de nata y avellanas.

o

Tartar de fruta con helado de frambuesa.

Surtido de dulces navideños

40€

Incluye pan, agua y refrescos.

IVA INCLUIDO

ARIMA
HOTEL & SPA

