

## Menú Especial Navidad 2025

- **Croquetas artesanas de jamón ibérico y gambas rebozadas de la casa**, servidas con suave alioli de limón.
- **Crema de calabaza al curry con pistachos**, una propuesta aromática y cremosa con un toque exótico y crujiente.
- **Merluza fresca al ajillo con gulas y un delicado toque de guindilla.**
- **Sorbete de manzana verde, refrescante y equilibrado**, ideal para limpiar el paladar.
- **Cochinillo asado al estilo tradicional**, con patatas panaderas doradas al horno y ensalada verde de temporada.
- **Trufón de mousse de chocolate** con corazón de frambuesa y crujiente de cacao.

### Bodega

- **Vino Tinto Madremía D.O. Toro**
- **Vino Blanco J. Fernando D.O. Rueda**
- **Agua Mineral Solán de Cabras**
- **Café**

**Precio 54.50**

## Menú Infantil

- **Croquetas caseras y calamares a la romana**, crujientes y sabrosos.
- **Escalopines de solomillo ibérico**, acompañados de patatas fritas doradas.
- **Helado de vainilla** con sirope de chocolate.

### Bebidas

- **Agua mineral y refrescos variados.**

**Precio 20:00**



Para garantizar tu reserva, es necesario realizar un anticipo de **10 € por comensal**. Puedes hacerlo por transferencia, tarjeta o en persona. 📞  
Teléfono de reservas: 923354907

Gracias por tu confianza. **HOSTAL RESTAURANTE CAROLINA**

## Menú Especial Año Nuevo 2026

- Canapé de salmón ahumado con crema de eneldo, servidos sobre pan tostado.
- Alcachofas con Gulas y jamón ibérico: un bocado cálido y sabroso.
- Chipirones rellenos en su tinta, acompañados de arroz meloso y un toque de perejil fresco.
- Sorbete de mandarina al cava: cítrico, chispeante y refrescante
- Solomillo de ternera al vino tinto, acompañado de setas salteadas al aroma de ajo y perejil.
- Cremoso de café con bizcocho de almendras y trufa de chocolate negro.

### Bodega

- Vino Tinto El Coto crianza D.O. Rioja
- Vino Blanco J. Fernando D.O. Rueda
- Agua Mineral Solán de Cabras
- Café

Precio 54.50

## Menú Infantil

- Croquetas caseras y calamares a la romana, crujientes y sabrosos.
- Escalopines de solomillo ibérico, acompañados de patatas fritas doradas.
- Helado de vainilla con sirope de chocolate.

### Bebidas

- Agua mineral y refrescos variados.

Precio 20:00



Para garantizar tu reserva, es necesario realizar un anticipo de **10 € por comensal**. Puedes hacerlo por transferencia, tarjeta o en persona.

☎ Teléfono de reservas:  
923354907

Gracias por tu confianza.

**HOSTAL RESTAURANTE  
CAROLINA**



## Menú Infantil

- **Croquetas caseras y calamares a la romana**, crujientes y sabrosos.
- **Escalopines de solomillo ibérico**, acompañados de patatas fritas doradas.
- **Helado de vainilla** con sirope de chocolate.

### Bebidas

- **Agua mineral y refrescos variados.** **Precio 20:00**

## Menú Día de Reyes 2026

- **Blini con caramelo de queso crema y jamón ibérico con frutos secos:** un bocado delicado y lleno de matices.
- **Crema de puerro y manzana**, suave y aromática, con toque de aceite de oliva virgen extra.
- **Lomo bacalao confitado sobre crema de coliflor y salsa de piquillo:** contraste de texturas y sabores con guiño castellano.
- **Sorbete de limón**, refrescante, ideal para limpiar el paladar.
- **Cordero asado al romero**, acompañado de patatas panaderas doradas al horno.
- **Tiramisú bavarois** Fusión de tradición italiana y textura mousse, con cacao y café.

### Bodega

- **Vino Tinto El Coto crianza D.O. Rioja**
- **Vino Blanco J. Fernando D.O. Rueda**
- **Agua Mineral Solán de Cabras**
- **Café** **Precio: 54.50**

Para garantizar tu reserva, es necesario realizar un anticipo de **10 € por comensal**. Puedes hacerlo por transferencia, tarjeta o en persona.

☎ Teléfono de reservas: 923354907

Gracias por tu confianza. **HOSTAL RESTAURANTE CAROLINA**

