



HOTEL GALICIA PALACE

MENU FIN DE AÑO

Aperitivo

***Jamón Ibérico al Corte
Paté de mejillones con picos
Montadito de aguacate con salmón ahumado, de sardina ahumada con
tomate, caballa con pimientos y boquerones en vinagre con tomate y
aguacate***

***Centolla de La Ría
Camarón***

Sorbete

***Solomillo de Ternera con salsa de champiñones, pastel de patata la
horno***

Postre especial

Café

***Albarino Señorío de Sobral
Rioja Crianza Campillo
Cava Brut Reserva Faustino***



HOTEL GALICIA PALACE

MENU FIN DE AÑO

CELIACOS

Aperitivo

Jamón Ibérico al Corte

Montaditos en pan sin gluten variados:

***Aguacate con salmón ahumado, de sardina ahumada con tomate,
caballa con pimientos y boquerones en vinagre con tomate y aguacate***

* * * *

Centolla de La Ría

Camarones

* * * *

Sorbete

* * * * *

***Solomillo de Ternera con salsa de champiñones, pastel de patata al
horno***

* * * *

Sorbetes de frutas

Café

Albarino Señorío de Sobral

Rioja Crianza Campillo

Cava Brut Reserva Faustino



HOTEL GALICIA PALACE

MENU FIN DE AÑO

MENU VEGETARIANO

Aperitivo

***Paté de Shitake
Crudites de Verduras con dos salsas diferentes
Rollitos rellenos de pepinillos y aceitunas
Bombones de Queso rellenos***

* * * *

Piquillos rellenos de setas y verduras con salsa de guisantes

* * * *

Sorbete

* * * * *

Albóndigas de mijo y verduras en salsa

* * * *

Strudel de manzana y almendras

Café

***Albarino Señorío de Sobral
Rioja Crianza Campillo
Cava Brut Reserva Faustino***



HOTEL GALICIA PALACE



MENU INFANTIL FIN DE AÑO

Langostinos cocidos

* * * *

Solomillo de Ternera

* * * *

Postre

* * * *

Refrescos