



Menú
de Navidad
24 & 31
D I C 2025



EL MONASTERIO



Menú Nochebuena

24 de diciembre de 2025

*Horario de 18:00 a 22:00

ENTRANTES

Sopa rabo de buey.

Vol-au-vent relleno de bisque de langostinos y vieiras con verduritas (zanahoria, espárragos trigueros y chirivía).



Sorbete de piña colada.

PRINCIPAL

(a elegir un plato)

Pato con salsa de castañas, manzana al horno con mermelada, col y croquetas de papas.

Salmón a la parrilla con salsa al vino blanco, papas al vapor y brócoli con almendras.



POSTRE

Árbol de Navidad de mousse de chocolate negro, con crema de chocolate con leche y steussel sobre sopa fría ligera de frambuesa.

BEBIDAS

Una botella de vino tinto cada dos personas Promesa D.O. Rioja o vino blanco Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda, o una jarra de cerveza (0.5 l.) por persona, o refresco o agua.

80€

IGIC incluido

*Para Nochebuena el horario de cocina será hasta las 21:30 h. y no se aceptarán reservas para después de las 20:00 h.



Menú Fin de Año

31 de diciembre de 2025

*Horario de 18:00 a 00:30

ENTRANTES

Crema de Mariscos con su picadillo y picatostes o Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato y vinagreta francesa.



Surtido de Foie y Terrinas con tostas.

Sorbete de mandarina y cava al jengibre.

PRINCIPAL

(a elegir un plato)

Medallones de solomillo de res con salsa de setas y jamón serrano, papas duquesa y tomate provenzal.



Salmón Wellintong con verduras salteadas y salsa de cava.

POSTRE

Pandoro avellana pistacho sobre sopa fría ligera de vainilla y caramelo salado.

BEBIDAS

Una botella de vino tinto cada dos personas Promesa D.O. Rioja o vino blanco Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda, o una jarra de cerveza (0.5 l.) por persona, o refresco o agua.

95€

IGIC incluido



Menú Vegano

24 & 31 de diciembre de 2025

**Horario de 18:00 a 22:00*

ENTRANTE

Crema de Setas con su salteado al ajillo

PRINCIPAL

Vol-au-vent relleno de verduritas salteadas y tofu adobado
con salsa de tomates secos

Sorbete vegano

SEGUNDO

Calabaza rellena de arroz salteado y salvia

POSTRE

Postre vegano

BEBIDAS

Una botella de vino tinto cada dos personas Promesa D.O. Rioja o vino blanco Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda, o una jarra de cerveza (0.5 l.) por persona, o refresco o agua.

Mismo precio que Menú de Nochebuena / Fin de Año



Menú Infantil

24 & 31 de diciembre de 2025

**Horario de 18:00 a 22:00*

ENTRANTE

Sopa de pollo

PRINCIPAL

Solomillo "baby" con papas fritas

POSTRE

Postre del menú adulto o helado mixto

BEBIDAS

A elegir un refresco, zumo o agua

40€

IGIC incluido



Christmas Menu

December 24th, 2025

**Hours from 18:00 to 22:00*

STARTER

Oxtail soup.

Vol-au-vent stuffed with prawn and scallop bisque with vegetables (carrot, wild asparagus and parsnip).



Pina colada sorbet.

MAINS

(Choose one dish)

Roasted duck with chestnut sauce, baked apple with jam, cabbage and potato croquettes.

Grilled salmon with white wine sauce, steamed potatoes and broccoli with almonds.



DESSERT

Dark chocolate mousse Christmas tree with milk chocolate cream and streusel on a light cold raspberry soup.

DRINKS

One bottle of red wine for every two people (Promesa D.O. Rioja) or white wine (Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda), or a beer mug (0.5 l) per person, or soft drink or water.

80€

IGIC included

**On December 24th, kitchen hours will be until 9:30 p.m. and reservations will not be accepted after 8:00 p.m..*



New Year's Menu

December 31th, 2025
**Hours from 18:00 to 00:30*

STARTER

Seafood cream with croutons or Tender sprout salad with duck ham and French vinaigrette.

Assorted Foie and terrines with toast.

Mandarin and ginger cava sorbet.



MAINS

(Choose one dish)

Medallions of fillet beef steak with mushroom and Serrano ham sauce, duchess potatoes and Provencal tomatoes.

Salmon Wellington with sautéed vegetables and cava sauce.



DESSERT

Hazelnut and pistachio pandoro on a light cold vanilla and salted caramel soup.

DRINKS

One bottle of red wine for every two people (Promesa D.O. Rioja) or white wine (Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda), or a beer mug (0.5 l) per person, or soft drink or water.

95€

IGIC included



Vegan Menu

December 24 & 31, 2025
*Service from 18:00 to 22:00

STARTER

Mushroom cream soup with garlic sautéed mushrooms

MAIN COURSE

Vol-au-vent filled with sautéed vegetables and marinated tofu
served with sun-dried tomato sauce

Vegan sorbet

SECOND COURSE

Pumpkin stuffed with sautéed rice and sage

DESSERT

Vegan dessert

DRINKS

One bottle of red wine for every two people Promesa D.O. Rioja or white wine Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda, or one jug of beer (0.5 l) per person, or soft drink or water

Same price as the Christmas Eve / New Year's Eve Menu



Children's Menu

December 24 & 31, 2025
**Service from 18:00 to 22:00*

STARTER

Chicken soup

MAIN COURSE

"Baby" sirloin steak with French fries

DESSERT

Dessert from the adult menu or mixed ice cream

DRINKS

Choice of soft drink, juice, or water

40€

IGIC included



Weihnachtsmenü

24 Dezember 2025

*Öffnungszeiten von 18:00 bis 22:00

VORSPEISEN

Ochsenschwanzsuppe.

Vol au vent gefüllt mit Garnelen-Jakobsmuschel-Biskuit mit Gemüse (Karotten, wilder Spargel und Pastinaken).



Pina Colada Sorbet.

HAUPTGANG

(ein Gericht auswählen)

Ente mit Kastaniensauce, Bratapfel mit Marmelade, Kohl und Kartoffelkroketten.

Gegrillter Lachs mit Weißweinsauce, gedämpfte Kartoffeln und Brokkoli mit Mandeln.



NACHTISCH

Weihnachtsbaum aus Zartbitterschokoladenmousse mit Milkschokoladencreme und Streusel auf leichter kalter Himbeersuppe.

GETRÄNKE

Eine Flasche Rotwein für je zwei Personen (Promesa D.O. Rioja) oder Weißwein (Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda), oder ein Bierkrug (0,5 l) pro Person, oder ein Erfrischungsgetränk oder Wasser.

80€

IGIC inbegriffen

*Am 24. Dezember ist die Küche bis 21:30 Uhr geöffnet. und Reservierungen nach 20:00 Uhr werden nicht mehr angenommen.



Silvestermenü

31 Dezember 2025

*Öffnungszeiten von 18:00 bis 00:30

VORSPEISEN

Meeresfrüchtecreme mit Croutons oder zarter Sprossensalat mit Entenschinken und französischer Vinaigrette.



Auswahl an Foie und Terrinen mit Toast.

Mandarinen und Ingwer-Cava Sorbet.

HAUPTGANG

(ein Gericht auswählen)

Rinderfiletmedaillons mit Pilz- und Serrano-Schinkensauce, Herzogin-Kartoffeln und provenzalische Tomate.

Lachs-Wellington mit Gemüse und Cava-Sauce.



NACHTISCH

Haselnuss-Pistazien-Pandoro auf leichter kalter Vanille-Salzkaramellsuppe.

GETRÄNKE

Eine Flasche Rotwein für je zwei Personen (Promesa D.O. Rioja) oder Weißwein (Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda), oder ein Bierkrug (0,5 l) pro Person, oder ein Erfrischungsgetränk oder Wasser.

95€

IGIC inbegriffen



Veganes Menü

24. & 31. Dezember 2025

*Servierzeit von 18:00 bis 22:00 Uhr

VORSPEISE

Cremige Pilzsuppe mit Knoblauch-Pilzpfanne

HAUPTGANG

Vol-au-vent gefüllt mit gebratenem Gemüse und mariniertem Tofu,
serviert mit getrockneter Tomatensoße

Veganes sorbet

ZWEITER GANG

Gefüllter Kürbis mit gebratenem Reis und Salbei

DESSERT

Veganes dessert

GETRÄNKE

Eine Flasche Rotwein für zwei Personen Promesa D.O. Rioja oder Weißwein Verdejo Finca Montepedroso D.O. Rueda, oder ein Krug Bier (0,5 l) pro Person, oder Softdrink oder Wasser.

Gleicher Preis wie das Weihnachts- / Silvestermenü



Kindermenü

24. & 31. Dezember 2025

*Servierzeit von 18:00 bis 22:00 Uhr

VORSPEISE

Hühnersuppe

HAUPTGANG

„Baby“-Rinderfilet mit Pommes frites

DESSERT

Dessert aus dem Erwachsenenmenü oder gemischtes Eis

GETRÄNKE

Wahlweise Softdrink, Saft oder Wasserr

40€

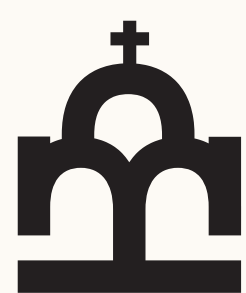
IGIC inbegriffen



Reserva ahora 

Disfruta la Navidad con
nuestro delicioso menú especial

 922 340 707
areamanager@grupocolumbus.com



EL MONASTERIO

