



Menú Día de Navidad

25 diciembre 2025

Aperitivo

Capuchino de puchero valenciano · Su croqueta cremosa

Entrantes

Cua jada de foie y setas salteadas al turrón

Vieiras sobre crema de calabaza a la vainilla y aire de apio

Ventresca de atún, puré de castañas sobre pan bao frito y
crema teriyaki

Principal

Arroz meloso con bogavante azul del país

Postre

Especial Día de Navidad

Precio : 70€ por persona
(bebida no incluida)

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el menú si fuera necesario

Restaurant
ESTANYÓ
Sabors de la Marina

Menú Nochevieja

31 diciembre 2025

Aperitivos

- Macarrón salado de parmesano y manza Granny
- Bombón de queso de cabra, miel y almendra crocanti
- Carrillera ibérica, mayonesa de miso y encurtidos

Entrantes

- Flor de salmón y lubina marinada sobre crema cítrica de
celeri al curry y tuile de hierbas
- Tartar de gamba roja, velo de su americana y espuma de yuzu
- Royal de foie al pedro Ximénez, presa ibérica e higos
caramelizados

Principales

- Popietas de lenguado, crema de coliflor a la trufa y sus
texturas crujientes
- Solomillo de ternera de Ávila en su jugo y puré de boletus

Postre

Especial Nochevieja

*A continuación celebraremos la entrada del año con uvas de la
suerte, cotillón, música en directo y barra libre hasta 3:00h*

Precio : 130€ por persona (bebida incluida)

Feliz año nuevo

Restaurant
ESTANYÓ

Sabors de la Marina

2026

Menú Año Nuevo

1 enero 2026

Aperitivo

Copa cocktail de puchero valenciano · Su croqueta cremosa

Entrantes

Tartar de gamba roja y viera , velo de sus cabezas y mayonesa
de sriracha y yuzu

Espárragos al a brasa, anguila ahumada y holandesa de miso
Carrillada de atún en su jugo sobre setas salteadas

Principales

Arroz meloso de pulpo, alcachofas y tomate seco

Postre

Especial Año Nuevo

Precio : 60€ por persona
(bebida no incluida)

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el menú si fuera necesario

Restaurant
ESTANYÓ

Sabors de la Marina