

RESTAURANTE LA MAROLA MENÚ

Zenit



INFORMACIÓN y RESERVAS RESTAURANTE LA MAROLA

Hotel Zenit Coruña****

Comandante Fontanes, 19

15003 A Coruña

Teléfono : +34 981 218 484

Fax : +34 981 204 040

E-mail : reservascoruna@zenithoteles.com

INFORMACIÓN LEGAL

La información de alérgenos contenidos en los platos de este menú, está a disposición de los clientes que lo soliciten. Nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos previene la posibilidad de presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo debido a la posible presencia de trazas de otros alérgenos por riesgo de contaminación cruzada.

The allergen information of this menu is available for the clients who need it.

Our good food handling practices prevents the possibility of presence of traces of allergens, but can not guarantee it because of the possible presence of traces of other allergens risk of cross contamination.



Oferta Restauración Navidad 2026

Menú **A**

Aperitivo zenit

Mousse de Salmón Marinado a los Cítricos con Tosta Crujiente.

Empezamos

Empanada de Nuestro Obrador de Vieiras y Papada Ibérica.

Croquetas Melosas de Cecina y Queso San Simón da Costa.

Seguimos

1/2 de Canelón de Merluza Relleno de Txangurro con Piel de Repollo y Sopa de Marisco.

Y

1/2 de Terrina de Jarrete con Foie y Láminas de Manzana, acompañada de Crema Dulce de Boniato y Salsa de sus Jugos.

Dulce

Bombón de Mousse de Turrón de Jijona Bañado en Chocolate y Avellanas con Helado de Vainilla.

Degustación de Dulces Navideños.

59.00€

I.V.A. incluido



Oferta Restauración Navidad 2026

Menú **B**

Aperitivo zenit

Mousse de Salmón Marinado a los Cítricos con Tosta Crujiente.

Empezamos

Empanada de Nuestro Obrador de Vieiras y Papada Ibérica.

Croquetas Melosas de Cecina y Queso San Simón da Costa.

Tabla de Surtidos de Ibéricos con Queso Curado y Picos.

Seguimos

Saquito Crujiente Relleno de Gambones y Pulpo con Salsa de Nécoras.

Terminamos

1/2 de Canelón de Merluza Relleno de Txangurro con Piel de Repollo y Sopa de Marisco.

Y

1/2 de Terrina de Jarrete con Foie y Láminas de Manzana, acompañada de Crema Dulce de Boniato y Salsa de sus Jugos.

Dulce

Bombón de Mousse de Turrón de Jijona Bañado en Chocolate y Avellanas con Helado de Vainilla

Degustación de Dulces Navideños.

69.00€

I.V.A. incluido



RESTAURANTE LA MAROLA

Zenit

Bodega

D.O. Rioja Crianza
D.O. Rías Baixas

Suplementos Bodega

SUPLEMENTO CAVA ROGER DE FLOR
SUPLEMENTO ANNA DE CODORNIÚ
SORBETE: DE LIMÓN, DE LICOR CAFÉ

3,00€ / PERSONA
5,00€ / PERSONA
6,00€ / PERSONA

Observaciones

RONDA DE CHUPITOS DE LA CASA
PAN, AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
CUALQUIER VARIACIÓN EN LA COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS O EN LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS
PUEDE OCASIONAR CAMBIOS EN EL PRECIO.
SERVICIO DE ALMUERZO HASTA LAS 17:00 HRS
SERVICIO DE CENA HASTA LAS 01:00 HRS.
CONTRATACIÓN MÍNIMA PARA 10 PERSONAS
25 % DEPÓSITO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO A DESCONTAR DE LA FACTURA FINAL .
PRECIO POR COPA: 9 € (NACIONAL)
PREMIUM Y RESERVAS PRECIO SEGÚN MARCA
ESTÁ PROHIBIDO EL CONSUMO DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS.



RESTAURANTE LA MAROLA - HOTEL ZENIT CORUÑA

Comandante Fontanes, 19-15003 A CORUÑA - TEL. +34 981 218 484 - e-mail: reservascoruna@zenithoteles.com - www.zenithoteles.com

