



Restauración el Bistrot
Hotel Zenit Lleida
Menús de Navidad 2026





MENÚ 1

Aperitivo individual

Tartar de atún, aguacate con manzana grany
Ensaladita de Wakame con langostinos
Tostadita de jamón ibérico y foie

Veloute de bogavante con chip de gamba
Mini quiche de camarones
Mini canelón de pato y foie con parmesano

Carrillera de ibérico con parmentier de boniato y setas silvestres

ó

Lomitos de merluza en tournedó asada con chips de verduritas

Postre

Coulant de turrón caliente con vainilla y frambuesas

Surtido de Turrones y neulas

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O Costers del Segre
Vino Tinto Vol d'Anima de Raimat D.O Costers del Segre
Café Moka e Infusiones

46€





MENÚ 2

Aperitivo individual

Veloute de carabineros con crujiente de gamba

Cubick de bacalao ahumado con romesco y muesli de pan frito con nueces

Ceviche de mejillones y langostinos y caviar de aceite

Pincho de gambas con tartar de tomate y wakame

Tataki de atún con trigueros mango, soja y sesamo tostado

Tournedó de ternera con roquefort y foie

Postre

Mousse de Fruta de la pasión con lichi y coco

Surtido de Turrone y neulas

Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco Jan Petit D.O Costers del Segre

Vino Tinto Jan Petit D.O Costers del Segre

Cafè Moka, Infusiones

55€





Información y Reservas

Restaurant El Bistrot

Hotel Zenit Lleida

General Brito 21

25007 Lleida

Teléfono : 973229191/629265963

Fax : 973229190

E-mail : elbistrotlleida@gmail.com

www.zenithoteles.com

