LISBOA
Grupo Gescaho
Restaurante

MENÚS ESPECIALES NAVIDAD 2026



Zenit
HOTELES

Cena de Gala nochevieja 2026

ENTRANTES

PARA ABRIR EL APETITO

Tabla de quesos gallegos artesanos..
Tartaleta de centolla, huevo y manzana encurtida
Vol au vent con bonito de Burela, mariscos y algas
Carabineros asados en mariposa.
Vieira gratinada con emulsión de su coral y jamón.

PESCADO

Bacalao confitado, pilpil de ajo negro y quinoa con setas al Oporto

CARNE

Cochinillo en lingote, cremoso de apionabo y tubérculos en texturas

POSTRE

Mousse de vainilla rellena de arroz con leche y galleta esponjosa

187€ IVA INCLUÍDO

Bodega:
Vino Blanco DO Rías Baixas 100% uva Albariña
Vino tinto Rioja DO reserva
Cava
Refrescos, bebidas, uvas de la suerte, café e infusiones con surtido navideño, cotillón, DJ y barra libre hasta las 03:30h

LISBOA
Grupo Gesnaho

LISBOA
Grupo Gescaho
Restaurante

Cena de Gala nochevieja 2026

Menú vegetariano

APERITIVOS Y ENTRANTES

Tabla de quesos (si es de su agrado).
Croquetas cremosas de setas.
Gyozas de vegetales en fondo de algas.
Berenjena frita con salsa de coco y miel

Pad thai de verduritas de la huerta y cilantro

Risotto de calabaza y seta shiitake con queso ahumado

POSTRE

Mousse de vainilla rellena de arroz con leche y galleta esponjosa

187€

IVA INCLUÍDO

Bodega:
Vino Blanco DO Rías Baixas 100% uva Albariña
Vino tinto Rioja DO reserva
Cava
Refrescos, bebidas, uvas de la suerte, café e infusiones con surtido navideño, cotillón, DJ y barra libre hasta las 03:30h

Zenit HOTELES

LISBOA
Grupo Gescaho
Restaurante

Menú infantil

Cena de Gala nochevieja 2026

APERITIVOS Y ENTRANTES

Tabla de quesos gallegos D.O.P.
Vol au vent con bonito de Burela, mariscos y algas
Langostinos fritos en pan japonés con mayo-soja
Gyozas vegetales

Cordon bleu con patatas fritas deluxe

POSTRE

Mousse de vainilla rellena de arroz con leche y galleta esponjosa

70€

IVA INCLUÍDO

Refrescos, bebidas, uvas de la suerte, surtido navideño y fiesta hasta las 03:30h

Zenit HOTELES

LISBOA
Grupo Gescaho
Restaurante

Cena de reyes 2026

APERITIVOS Y ENTRANTES

Tabla de quesos gallegos D.O.P. y embutidos ibéricos.
Croquetas de boletus y trompeta de la muerte

Arroz negro cremoso de vieiras y choco de la ría

Bonito de Burela con puré de coliflor y crucíferas en texturas

POSTRE

Torrija y helado de vainilla

45€ IVA INCLUÍDO

Incluye, vinos, cerveza, refrescos, agua, café o infusión

Zenit HOTELES

LISBOA
Grupo Gescaho
Restaurante

Menú infantil

Cena de reyes 2026

ENTRANTE

Croquetas de jamón
Langostino frito en pan japonés

Milanesa de pollo napolitana con patatas

POSTRE

Torrija y helado de vainilla

30€

IVA INCLUÍDO

Incluye, vinos, cerveza, refrescos, agua, café o infusión

Zenit HOTELES