

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 2025

Menú A

Aperitivo zenit

Caramelo de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate.

Empezamos

Empanada de Nuestro Obrador de Zamburiñas con Panceta Ibérica.

Croquetas Marineras de Txangurro y Ali Oli de Azafrán.

Seguimos

1/2 de Lomo de Merluza del Pincho al Vapor Rellena de Gambones, Envuelta en Repollo y Salsa Cremosa de Nécoras.

y

1/2 de Carrilleras de Ternera Guisadas al Vino Tinto con Compota de Calabaza al Limón y Emulsión de Foie.

Dulce

Nuestra Piña Navideña de Chocolate con Mousse de Turrón y Virutas de Frambuesas.

Degustación de Dulces Navideños.

58.00€

I.V.A. incluido



Oferta Restauración Navidad 2025

Menú **B**

Aperitivo zenit

Caramelo de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate.

Empezamos

Empanada de Nuestro Obrador de Zamburiñas con Panceta Ibérica.

Croquetas Marineras de Txangurro y Ali Oli de Azafrán.

Láminas de Lacón con Espuma de Queso San Simón.

Seguimos

Copa de Salpicón de Rape con Gambas y Carpaccio de Pulpo.

Terminamos

1/2 de Lomo de Merluza del Pincho al Vapor Rellena de Gambones, Envuelta en Repollo y Salsa Cremosa de Nécoras.

y

1/2 de Carrilleras de Ternera Guisadas al Vino Tinto con Compota de Calabaza al Limón y Emulsión de Foie.

Dulce

Nuestra Piña Navideña de Chocolate con Mousse de Turrón y Virutas de Frambuesas.

Degustación de Dulces Navideños.

68.00€

I.V.A. incluido



RESTAURANTE LA MAROLA

Zenit



Bodega

D.O. Rioja Crianza Gardenos

D.O. Rías Baixas Pazo As Barreiras

Suplementos Bodega

SUPLEMENTO CAVA ROGER DE FLOR

3,00€ / PERSONA

SUPLEMENTO ANNA DE CODORNIÚ

5,00€ / PERSONA

SORBETE: DE LIMÓN, DE LICOR CAFÉ

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