



The Robin Hood Inn

Menú Día de Navidad 25 de Diciembre 2016

A partir de 13:30
Copa de Bienvenida a la Llegada

Entrantes

“Parfait” de hígado de pollo con cebolla
caramelizada al vino tinto.

-0-

Crema de verdura de temporada con “croutons”.

Plato Principal

Pavo asado navideño.

“chipolatas” con bacon, coles de Bruselas, zanahorias glaseadas, patatas
asadas y relleno de cebolla y salvia, salsa de arándanos y “gravy”.

-0-

Jamón asado glaseado con miel
salsa de perejil, chirivías, patatas y zanahorias asadas, coles de Bruselas.

-0-

Lomo de salmón con salsa de naranja
verduras de temporada, patata nueva asada y espinacas salteadas.

Pastre

Tradicional postre navideño inglés
acompañado de natillas de cognac.

-0-

Tronco de Navidad
acompañado de helado de turrón.

Café, té, “after eight”, turrones y polvorones.
Entretenimiento y decoraciones de Navidad.

Precio por persona: 65 € (bebidas no incluidas).

Niños: 35 € (menores de 10 años).

IVA incluido.



The Robin Hood Inn

Christmas Day Menu *25th December 2016*

From 1.30 pm

Welcome Drink on Arrival

Starter

Chicken liver parfait with onion caramelized in red wine.

-or-

Creamy vegetable soup with 'croutons'.

Main

Traditional Christmas turkey
with 'chipolata', bacon rolls served with glazed carrots, roasted potatoes
with sage and onion stuffing, cranberry sauce and gravy.

-or-

Honey roast gammon
with parsley sauce served with roasted parsnips,
potatoes and carrots, sprouts.

-or-

Grilled salmon with orange sauce
seasonal vegetables, new potatoes and sautéed spinach.

Dessert

Traditional Christmas pudding
served with cognac custard.

-or-

Traditional Christmas Yule log
served with nougat ice cream.

Tea or coffee and after dinner mints.

Entertainment and all the traditional Christmas trimmings.

Price per person: 65 € (drinks not included).

Children: 35 € (up to 10 years).

VAT included.