



CALENTAR & SERVIR

Disponible los días 24 y 31 de diciembre y 5 de enero

Cardo con almendras	16 €
Crema de calabaza	9 €
Sopa de marisco con langostinos	12 €
Caracoles	15 €
Ajoarriero con piquillos y caracoles	17 €
Chipirones rellenos	18 €
Patorrillo	21 €
Callos y morros	16 €
Canelones de pollo, cerdo y ternera gratinados con bechamel	14 €
Corderico al chilindrón	18 €

Cada receta contará con unas pequeñas instrucciones en las que indicamos cómo calentar antes de servir.

MENÚS

Disponible las noches del 24 y 31 de diciembre y 5 de enero

MENÚ ESPECIAL NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

CENTROS INDIVIDUALES

Ensalada de escarola, achicoria, alcachofas escabechadas, bonito y huevo.
Rollito de salmón, espárrago y tártara.
Pimientos rellenos de rabo, salsa de piquillo y café.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Ajoarriero con piquillos y caracoles.
Lubina estilo Orio con panadera.
Carrillera de potro estilo Thai y parmentiere.
Paletilla de ternasco asada con panadera.

POSTRE

Tarta de queso.

40 €

Pan incluido

MENÚ ESPECIAL NOCHE DE REYES

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensaladilla Rusa.
Hojaldre relleno de espinacas, roquefort piñones y pasas.

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Canelones de bonito dos salsas.
Ajoarriero club ranero.
Costillón adobado brasa con panadera.
Corderico al chilindrón.

POSTRE

Tarta de queso.

30 €

Pan incluido

CARTA PARA LLEVAR

Disponible todos los días excepto noches del 24 y 31 diciembre y 5 de enero

ENSALADAS Y FRÍOS

Tartar de remolacha con yogur, anchoas y frutos rojos	12 €
Cogollos con anchoa y bonito	13,50 €

ENTRANTES

Chistorra a la parrilla	10 €
Sopa de marisco	11 €
Caracoles guisados a la tudelana	12 €
Milhojas de pulpo y patata con mayonesa	16 €
Fritos variados	17 €

ARROCES Y FIDEUÁS

'Campero' (conejo con caracoles)	13 €
Con costillas de cerdo, setas y alcachofas	13 €
'Del señorito' (gambas, pulpitos, calamares y mejillones)	15 €
De rabo de toro y verduras	15 €
Negro de calamar suela	16 €
De bogavante (caldoso o seco)	25 €

*Precio por persona. Mínimo para 2 personas.
Fianza de 3€ por persona que se recupera al devolver la paellera.
La devolución se realizará de la misma forma en que se realizó el pago (contado en contado, tarjeta en tarjeta).*

CASQUERÍA

Patatas, callos y morros	15 €
Careta de cochinillo deshuesada y a la plancha estilo Thai y crujiente de arroz	16 €
Sesos rebozados	17 €
Patorrillo	19 €
Mensillas de corderico lechal glaseadas con ajetes y setas	19 €

VERDURAS

Pochas con fritadica y piparras	14 €
Raviolis de espinacas, roquefort y pasas con crema de calabaza	13 €
Risotto de acelga, boletus y panceta	14 €
Alcachofas con jamón	15 €
Puerros fritos con pipián rojo	15 €
Pimientos de puente (calpisa) al carbón con su pil-pil, torreznos y huevo	15,50 €
Pochas con anguila	17 €
Alcachofas con almejas	20 €

PESCADOS

Chipirones rellenos en su tinta	17 €
Ajoarriero con piquillo y caracoles	18 €
Cogote de merluza	20 €
Anguila en salsa verde	22 €
Lomos de merluza con almejas	25 €

CARNES

Hamburguesa de chuleta a la parrilla	15 €
Corderico al chilindrón con caracoles	17 €
Cochifrito	24 €
Paletilla de lechal asada con panadera	27 €

POSTRES

Cuajada de leche de oveja quemada	6 €
Flan de huevo con nata	6 €
Tarta de queso	6,50 €
Canutillos yanci, crema pastelera y chocolate caliente	6,50 €

ESPECIALIDAD EN ARROCES Y FIDEUÁS



+INFO, RESERVAS Y PEDIDOS

hotelremigio.com

948 820 850

695 203 240

ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS

Pese a nuestro esfuerzo, informamos a comensales con niveles muy sensibles de alergias o intolerancias que siempre puede existir una 'contaminación cruzada' debido a los procesos de elaboración. Si padece alergias o intolerancias consulte a nuestro personal antes de pedir su plato.