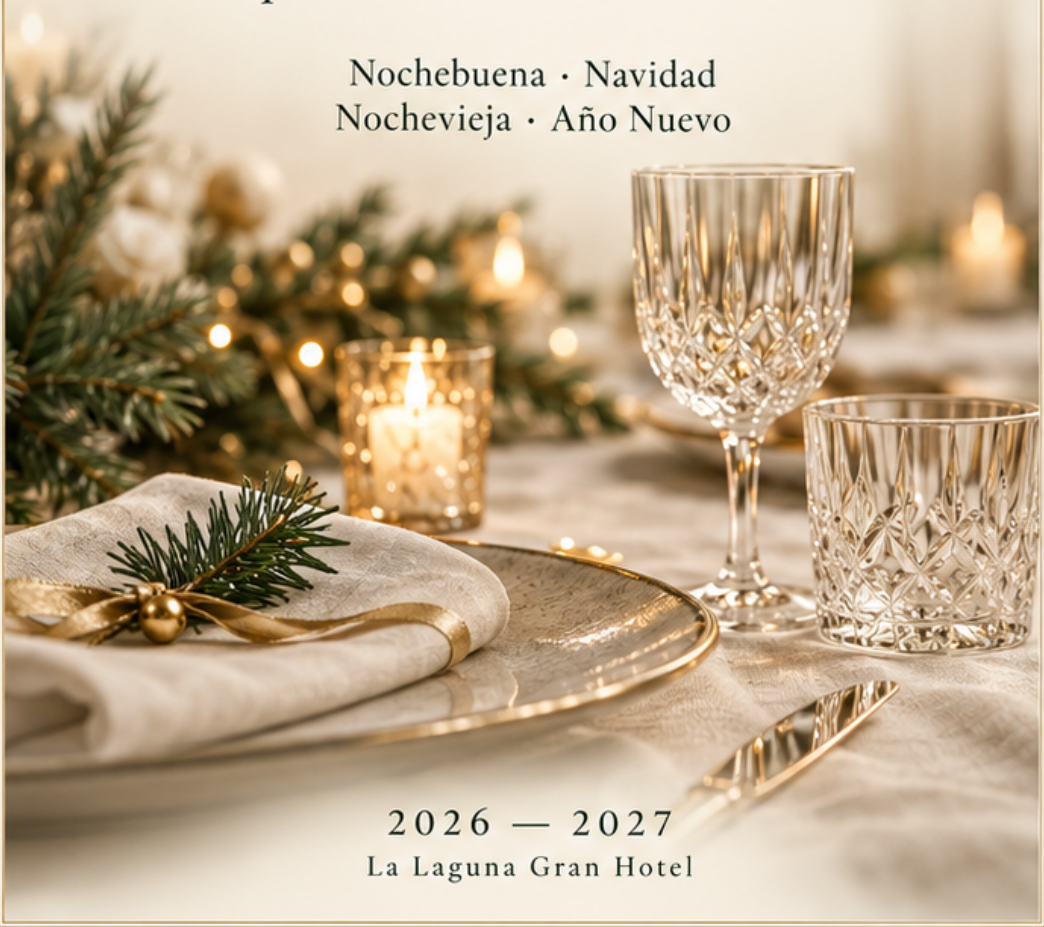
NŌMADA

RESTAURANTE

Navidad en NŌMADA

El placer de volver a reunirnos

Nochebuena · Navidad
Nochevieja · Año Nuevo



2026 — 2027

La Laguna Gran Hotel

NŌMADA

RESTAURANTE

El placer de volver a reunirnos

Hay fechas que nos invitan a hacer una pausa, a encontrarnos y a disfrutar de la mesa sin prisas.

Esta Navidad, en NŌMADA, queremos recibirte con una cocina de celebración: sabores que nos resultan familiares, producto escogido con cuidado y pequeños detalles que hacen especial cada encuentro.

Cuatro celebraciones, cada una con su propio menú, y una misma ilusión: que disfrutes de la comida, de la compañía y del placer de sentirte bien atendido.

Bienvenidos a nuestra mesa.

Navidad 2026 — 2027

La Laguna Gran Hotel

NŌMADA

RESTAURANTE

MENÚ DE NOCHEBUENA

Maridaje opcional · Vinos indicados bajo cada plato

APERITIVO

Sashimi de salmón marinado sobre crema de manzana verde y melón

Canals & Munné Insignia Brut Gran Reserva · D.O. Cava

ENTRANTE FRÍO

Tartar de bogavante gallego sobre guacamole con manga canaria

Ramón do Casar Treixadura · D.O. Ribeiro

ENTRANTE CALIENTE

Caldo de Navidad con pularda a baja temperatura, picatostes y trufa rallada

Victoria Rosado · José Pariente · V.T. Castilla y León

PESCADO

Lomo de cherne con papa negra y caviar de erizo

Valdesil Godello sobre lías · D.O. Valdeorras

CARNE

Solomillo de ternera con puré de castañas y salsa de colmenillas

Avelino Vegas Áureo · D.O. Ribera del Duero

POSTRE

Tatín de melocotón con helado de turrón

Valverán 20 Manzanas · Sidra de hielo · Asturias

Menú · 125 € por persona

Bebidas no incluidas

Maridaje opcional de seis copas · Suplemento de 60 € por persona

IGIC no incluido en ambos precios

NŌMADA

RESTAURANTE

MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2026

APERITIVO

Tacita de caldo de pularda con picatostes
y trufa rallada

ENTRANTE

Ensalada tibia de rape alangostado

ENTRANTE CALIENTE

Estofado de setas silvestres con yema curada, jamón y trufa

SORBETE

Sorbete de frambuesa

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con foie y salsa de Pedro Ximénez

o

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas

POSTRE

Tarta María Victoria

75 € por persona · IGIC incluido

Bebidas no incluidas

NŌMADA

RESTAURANTE

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2026

APERITIVOS

Bombón de foie mi-cuit relleno de Pedro Ximénez
Tartar de cangrejo real con guacamole
Salmón marinado con salsa holandesa y caviar

Conde de Haro Brut Rosé 2022 · Muga · D.O. Cava

PRIMER PLATO

Sopa de gallina con foie y trufa bajo hojaldre,
al estilo Paul Bocuse

Monopole Clásico 2021 · CVNE · D.O.Ca. Rioja

PESCADO

Suprema de lenguado rellena de gamba roja a la meunière

Tomás Postigo Blanco Fermentado en Barrica 2024
V.T. Castilla y León

SORBETE

Sorbete de manzana verde

CARNE

Chuletillas de cordero a baja temperatura
con verduras y salsa de arándanos

Avelino Vegas Alpha 2019 · D.O. Ribera del Duero

POSTRE Y BRINDIS

Tarta de piñones con crema de marron glacé
y helado de frutos rojos

Champagne Lallier R.020 Brut · A.O.C. Champagne

---

240 € por persona · IGIC incluido

Menú con maridaje, uvas y cotillón incluidos

NŌMADA

RESTAURANTE

Año Nuevo a la carta

1 de enero de 2027

La primera mesa del año

Empieza el año compartiendo mesa en NŌMADA.

El día de Año Nuevo te esperamos con nuestra carta habitual, para que elijas tus platos favoritos y disfrutes de la primera comida del año a tu gusto.

Servicio a la carta · Sin menú cerrado

Reserva previa sujeta a confirmación.

La Laguna Gran Hotel

NŌMADA

RESTAURANTE

Reservas y celebraciones

SOLICITUD DE RESERVA

Solicita tu reserva por WhatsApp o correo electrónico.
Es necesario recibir la confirmación del restaurante.

WhatsApp: 614 090 721

lamardebientenerife@gmail.com

NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA

Para el 24 y el 31 de diciembre se requiere el pago íntegro por adelantado.
La reserva quedará confirmada tras recibir el pago y nuestra confirmación escrita.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Comunícalas al solicitar la reserva para que podamos confirmar las adaptaciones posibles antes del pago.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN · 24 Y 31 DE DICIEMBRE

Más de 15 días de antelación: devolución íntegra.
Entre 15 y más de 7 días: devolución del 50 %.
Con 7 días o menos, o en caso de incompareccencia: sin devolución, salvo fuerza mayor debidamente justificada.

Las reducciones del número de comensales siguen los mismos plazos.
Se permite sustituir asistentes sin coste, manteniendo las condiciones de la reserva.

La mejor parte de celebrar es compartirlo.

Gracias por elegir nuestra mesa.

NŌMADA
RESTAURANTE

La Laguna Gran Hotel