

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ 1

APERITIVO INDIVIDUAL EN MESA DE BIENVENIDA

Primeros a compartir (cada 4 pax)

Surtido de chacinas ibéricas y queso de la región
Verduritas frescas en tempura de cerveza, miel y sésamo
Croquetas caseras de jamón y queso manchego

Platos principales a elegir

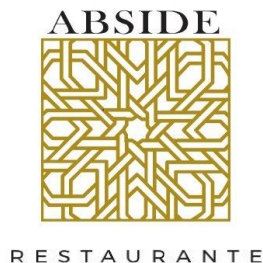
Carrilladas de cerdo al oloroso con parmentier de patatas
Lingote de cordero lechal asado y deshuesado, su jugo y
ñoqui de patata
Carbón de bacalao con tiznao manchego

Postre

Tocino de cielo de mango y naranja con chocolate blanco

BEBIDAS (durante la comida o cena)
Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco y Tinto de la
Región, café o infusión y
pequeños dulces

Precio Menú 38.00€ (I.V.A. incluido)



MENÚ 2

APERITIVO INDIVIDUAL EN MESA DE BIENVENIDA

Primeros a compartir (cada 4 pax)

Surtido de chacinas ibéricas y queso de la región
Ensalada de langostinos, mango y vinagreta de maracuyá
Paté casero de Corzo y Trufa con confitura de higos
Buñuelos de bacalao al azafrán y salsa romescu

Platos principales a elegir

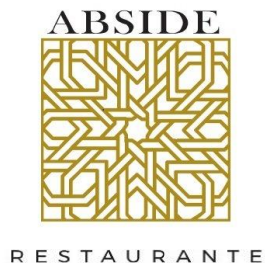
Abanico de cerdo ibérico, manzana asada, vino tinto y miel
Lomo de salmón al horno con emulsión de piquillo y salsa
de azafrán
Tataki de atún con wakame, salsa de soja y pasas

Postre

Tarta de queso la viña y helado de Vainilla

BEBIDAS (durante la comida o cena)
Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco y Tinto de la
Región, café o infusión y
pequeños dulces

Precio Menú 42.50€ (I.V.A. incluido)



MENÚ 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Primeros a compartir (cada 4 pax)

Jamón ibérico cortado a cuchillo, tostas y tumaca
Filetillos de Venao adobados a la orza
Ensalada de burrata, cecina de jabalí, albahaca y frutos secos
Croquetas caseras de jamón y queso manchego

Platos principales a elegir

Solomillo de ternera en su jugo y robuchon de batata
Taco de lomo bacalao con veloutte de berza y puerro asado
Lagarto de cerdo ibérico marinado en salsa de ostras sobre
parmentier de tubérculos

Postres:

Flan de fruta de la pasión, mango, yogur y frutos rojos

BEBIDAS (durante la comida o cena)
Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco y Tinto de la
Región, café o infusión y
pequeños dulces

Precio Menú 50.00€ (I.V.A. incluido)

ABSIDE



RESTAURANTE

La reserva de estos de menus será confirmada mediante el abono del 30% del valor de los menus contratados que finalmente será descontado de la factura final del mismo.

Los platos principales siempre que sea posible serán elegidos con antelación.