



ESTA

NAVIDAD

NUESTRO MEJOR

REGALO

ERES

Tú



Navidad 2021



### ENTRANTES A COMPARTIR

Block de Foie, Mermelada de Higo, Castañas y Tostas Caseras  
Ensaladilla de Ventresca de Atún sobre Guacamole y Puntillita Frita  
Croquetas de Ave y Jamón Ibérico con Salsa Romesco  
Pan Bao relleno de Cochinita Pibíl y Encurtidos

### PLATO PRINCIPAL

Escalopes de Solomillo Ibérico sobre Patatas, Col China y Bacon con salsa Thai  
o  
Lomo de Bacalao Selecto sobre Crema de Coliflor, Trufa y Parmesano

### POSTRE

Mouse de Chocolate Blanco, Dulce de Fruta de la Pasión y sus Crujientes  
Dulces Navideños

### BODEGA

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

# 45€

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación  
Price per person.



### ENTRANTES A COMPARTIR

Buñuelos de Langostinos y Bacalao con Mahonesa de Tinta de Calamar

Pastela de Pollo y Piñones en Pasta Crujiente con salsa de Yogurt Dulce

Huevos rotos con Patatas, Butifarra Blanca y Queso de Cabra

Pan Bao relleno de Cochinita Pibíl y Encurtidos

### PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillada de Cerdo Ibérica estofada en salsas de Coco y Patatas Machaconas

o

Lomo de Dorada a la parrilla sobre Risotto Verde de Langostinos

### POSTRE

Traspirencia de Chocolates (Cuajada de Chocolate Negro, Crema de Leche y Avellanas, Helado de Chocolate Blanco)

Dulces Navideños

### BODEGA

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

# 50€

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación  
Price per person.



### ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de Atún, Remolacha, Frutos Secos y Mahonesa de Lima

Pastela de Pollo y Piñones en Pasta Crujiente con salsa de Yogurt Dulce

Mini Burguer de Ternera y salsa Texmex

Guiozas rellenas de Carrillada Ibérica con salsa Agridulce

### PRINCIPAL A ELEGIR

Presa Ibérica sobre Cuscús de Pasas, Frutos Secos y Cebollino con Lacado de salsa Barbacoa

o

Lomo de Lubina a la parrilla, Wok de Verduras, Arroz Jazmín y salsa Yakiniku

### POSTRE

Brioche infusionado en Anís Dulce, Crema de Turrón y Helado de Vainilla

Dulces Navideños

### BODEGA

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

# 55€

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

**COMPLEMENTOS**

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo	<b>7€/persona</b>
Lomito Ibérico Curado D.O Guijuelo	<b>6€/persona</b>
Queso tierno de Leche de Oveja y Trufa negra en su interior D.O Pascualete, Compota de Naranja y Guindilla	<b>5€/persona</b>
Pulpo braseado sobre Parmentier de Batata, crujiente de Tinta, Praliné de Ajo y Ahumado	<b>6,5€/persona</b>
Gambas Blancas a la parrilla o cocidas	<b>9€/persona</b>

**BARRA LIBRE****Servicio por horas**

\*se facturarán todos los asistentes

Dos (2) horas de Barra Libre	<b>21,00€/persona</b>
Tres (3) horas de Barra Libre	<b>27,00€/persona</b>

**Servicio por botellas**

\*Mínimo 5 botellas y 3 horas de duración

Precio por Botella	<b>75,00€</b>
Precio por botella sin alcohol	<b>55,00€</b>
Precio por botella Premium	<b>95,00€</b>

**Servicio por copas**

Marcas Regulares	<b>7,00€</b>
Marcas Premium	<b>10,00€</b>
Refresco o Cerveza	<b>2,00€</b>

**\*Hora Límite: 22:00 horas**

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación