

MENÚ NAVIDAD



MENÚ 1

ENTRADAS EN MESA

Ensalada de raviolis de higos y pecorino

Tartar de salmón y aguacate

Croquetas de jamón sobre mousse de huevo frito

Taco frito contartar de atún y mayonesa kimchi y mango

PLATO PRINCIPAL

Risotto de presa ibérica y boletus

o

Roastbeef con salsa PX

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,

cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

***Entradas a compartir cada cuatro comensales.**

Plato principal a elegir previo al evento (Antelación 7 días)

Arroz mínimo para cuatro comensales

Bodega libre durante el evento hasta el postre

PRECIO 47€



MENÚ 2

ENTRADAS EN MESA

Ensalada de langostinos de Sanlúcar con aguacate y mayonesa de vermut rojo

Tabla de quesos D.O. con frutos secos

Croquetas de jamón sobre mousse de huevo frito

Ravioli de pato con salsa de champiñones y ciruelas

Cartucho de pescaito frito

PLATO PRINCIPAL

Arroz marinero

o

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con patatas panaderas

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,

cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

***Entradas a compartir cada cuatro comensales.**

Plato principal a elegir previo al evento (Antelación 7 días)

Arroz mínimo para cuatro comensales

Bodega libre durante el evento hasta el postre

PRECIO 52€



MENÚ 3

ENTRADAS EN MESA

Tabla de quesos D.O. con frutos secos

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de langostinos de Sanlúcar con aguacate y mayonesa de vermut rojo

Pulpo braseado sobre rebuchón de patatas y aceite de pimentón

Cartucho de pescaito frito

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con salsa suave de mostaza

o

Lingote de salmón a la antigua con quinoa, queso feta y aceitunas negras

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,

cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

***Entradas a compartir cada cuatro comensales.**

Plato principal a elegir previo al evento (Antelación 7 días)

Bodega libre durante el evento hasta el postre

PRECIO 58€



MENÚ PREMIUM

ENTRADAS EN MESA

Ensaladilla de atún fresco escabechado

Gambas blancas de Huelva

Jamón ibérico de bellota

Vieiras salteadas con Cous-Cous de brócoli y ajo negro

Cartucho de pescaito frito

PLATO PRINCIPAL

Lubina asada con puerro confitado y salsa piquillo

o

Solomillo de ternera con verduras y patatas braseadas

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,

cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

***Entradas a compartir cada cuatro comensales.**

Plato principal a elegir previo al evento (Antelación 7 días)

Bodega libre durante el evento hasta el postre

PRECIO 65€



CÓCTEL 1

APERITIVOS FRIOS

- Taquitos de queso curado
- Taquitos de salchichón ibérico
- Chupito de salmorejo clásico
- Ensalada de pasta con salsa ranch
- Hojaldre caramelizado con tartar de salmón y aguacate
- Empanada gallega
- Chicharrón de Cádiz con aceite de oliva y pimentón de la vera

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de jamón
- Choco frito
- Adobo frito
- Gyozas de verdura y carne de cerdo
- Brocheta ibérica con mojo picón
- Montadito de pringá casera en pan de pita

Cazuelita de arroz marinero o Cazuelita de carrillada al PX
(*A elegir, el mismo para todos los comensales)

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,
cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

PRECIO 45€



CÓCTEL 2

APERITIVOS FRIOS

Taquitos de queso curado

Taquitos de salchichón ibérico

Brocheta de raviolis de higo y pecorino

Ensaladilla de atún

Hojaldre caramelizado con tartar de salmón y aguacate

Empanada gallega

Tartaleta de melva y piquillo

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón

Choco frito

Mini rollito de verdura con salsa agridulce

Brochetas de pollo teriyaki

Montadito de solomillo al whisky

Gyozas de verdura y carne de cerdo

Mini taco de cochinita pilpil

Cazuelita de arroz marinero o Cazuelita de carrillada al PX

(*A elegir, el mismo para todos los comensales)

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,
cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

PRECIO 50€



CÓCTEL PREMIUM

APERITIVOS FRIOS

Tabla de quesos nacionales
Jamón ibérico de bellota
Taquitos de salchichón ibérico
Chupito de salmorejo clásico
Hojaldre caramelizado con tartar de salmón y aguacate
Brocheta de mozzarella y pesto verde
Ensalada de quinoa y queso feta con pollo en escabeche
Empanada gallega
Tosta de anchoa con mermelada de tomate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón
Choco frito
Adobo frito
Vieira con cuscús de verduras y mayonesa de ajo negro
Burrito mexicano con pico de gallo y guacamole casero
Brocheta de bacalao con mermelada de pimiento
Mini burger de cochinita pilpil con chutney de tomate
Rissotto de presa ibérica y boletus
Solomillo de cerdo con cremoso y patatas ahumadas

Albóndigas con salsa teriyaki o
Tataki de atún macerado en soja y naranja sobre verduras salteadas en wok

(*A elegir, el mismo para todos los comensales)

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Vino tinto y blanco, oloroso, manzanilla,
cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua mineral

PRECIO 60€



CONDICIONES Y RESERVAS

CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE MENÚS DE GRUPOS

RESERVAS

Se considera reserva en firme cuando se comunica todos los datos de la misma por escrito. Además se deberá hacer un depósito de 10 € por comensal. Esta cantidad no será reembolsable en ningún caso si existiera anulación del servicio.

El importe restante de la celebración, se abonará al menos 48 horas antes del servicio. Los posibles extras se abonarán a la finalización del mismo.

No se aceptan bloqueos de fecha ni pre reservas.

Las reservas deben ser confirmadas 10 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, hora de llegada y el menú elegido. A partir de esa fecha, la cancelación de comensales será del 100%.

Se abonará el total de comensales pactados, si la ausencia de alguno de ellos no se ha comunicado antes de la fecha de liquidación del evento.

***La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas**

