

1

# Menu Navideño Bespoke

Menú modificable

Menú: Los peces en el río beben una jarritá

Al centro:

Foie al Oloroso y Pedro Ximenez

Carbón de niños buenos (carbón Bilbao)

Ensalada de frutos rojos, nueces, vinagre de Jerez,  
miel

Plato a elegir:

Pollo a la naranja

o

Tagliateles con bechamel de calabaza

o

Nuestro arroz negro

INCluye durante la comida: Agua, pan y picos, vinos generoso, blanco y tinto, cerveza Cruzcampo, refrescos, tinto de verano). Copas 4 euros, Premium 6 euros

Reservas o Modificaciones del menú : 956-10-64-12 o

info@bespokepuerta.com

25euros/persona

2

## Menu Navideño Bespoke

Menú modificable

Menú: *Castores venid, castores llegad*

Al centro:

Foie al Oloroso y Pedro Ximenez

Gambas cocidas

Ensalada de frutos rojos, salmón ahumado, nueces,  
vinagre de Jerez, miel

1 Plato a elegir:

Caldo de ave con pavo desmigado.

Bacalao en tempura con panaderas y alioli de tinta

2 a elegir

Aroz de galeras

Milhojas de ternera retinta con salsa de Payoyo

Postre: Tronco de Navidad

INCluye durante la comida: Agua, pan y picos, vinos generosos, blanca y tinta, cerveza Cruzcampo, refrescos, tinto de verano). Copas 4 euros, Premium 6 euros

Reservas o Modificaciones del menú : 956-10-64-12 a

[info@bespokepuerto.com](mailto:info@bespokepuerto.com)

**32 euros/persona**

3

## Menu Navideño Bespoke

Menú modificable

Menú: *Ay mi chiquirritín, chiquiriquitín  
queridito clientito del alma*

Al centro:

Salpicón de rape y gambones  
canape de salmón y gulas

Bastones de berenjena con salmorejo y miel

1 Plato a elegir:

Chipirones rellenos en salsa

Ensalada templada de quinoa

Pez espada con guarnición de panaderas encebollada

2 Plato a elegir

Solomillo en salsa de boletus con verduras y jamón

Carrillada de ternera al Oloroso

Risotto de boletus y foie

**POSTRE:** tronco de Navidad

INCluye durante la comida: Agua, pan y picos, vinos generosos, blanca y tinto, cerveza Cruzcampo, refrescos, tinto de verano). Copas 4 euros, Premium 6 euros

Reservas o Modificaciones del menú : 956-10-64-12 a

[info@bespokepuerto.com](mailto:info@bespokepuerto.com)

**38 euros/persona**