



Menú 1

Aperitivos

- Surtido de ibéricos
- Surtido de canapés
- Gambas cocidas
- Crujientes de langostinos y salsa de eneldo
- Croquetas de carrillada
- Choco frito y ali olí de algas

añade una mariscada a tu gusto

Plato Principal (a elegir)

- Lomos de dorada a la roteña con patatas fritas al momento
- Medallones de solomillo con salsa de almendras y patatas fritas al momento
- Arroz con langostinos

Postre

- Surtido navideño, café o infusión



Bebidas

- Blanco o tinto, cerveza, refrescos, bebidas isotónicas y agua mineral

Precio por comensal 30,00 € i.v.a. Incluido



Menu 2

Aperitivos

- Surtido de ibéricos
- Gambas cocidas
- Paté de pimientos del piquillo con lascas de melva
- Surtido de quesos
- Crujientes de langostinos y salsa de eneldo
- Choco frito con ali olí de algas
- Croquetas de rulo de cabra con mermelada de frambuesas
añade una mariscada a tu gusto
- Sorbete de limón y piña

Plato Principal (a elegir)

- Bacalao confitado sobre escalivada de verduras
- Presa ibérica acompañada de parmentier y aceite de trufa

Postre

- Surtido navideño, café o infusión
- Tarta de galleta Lotus

Bebidas

- Blanco o tinto, cerveza, refrescos, bebidas isotónicas y agua mineral

Precio por comensal 40,00 € i.v.a. Incluido



Menu 3

Aperitivos

- Surtido de ibéricos
- Paté de pimientos del piquillo con lascas de melva
- Gambas cocidas
- Croquetas de puchero

añade una mariscada a tu gusto

Plato Principal (a elegir)

- Merluza en salsa verde con patatas fritas al momento
- Medallones de solomillo en salsa PX con patatas fritas al momento

Postre

- Surtido navideño, café o infusión

Bebidas

- Blanco o tinto, cerveza, refrescos, bebidas isotónicas y agua mineral

precio por comensal 24,00 € i.v.a. Incluido



Menú Degustación

- Tartar de jamón ibérico con sopa de melón
- Cebiche de langostinos con mango
- Vichyssoise con huevo de codorniz a baja temperatura y fritura de gamba
 - Sorbete de fruta de la pasión al cava
- Pan bao con fritura en adobo gaditano y mahonesa de albahaca
- Canelón al revés

Postre

- Milhojas, mousse de turrón y chocolate fundido
- Surtido navideño, café o infusión



Bebidas

- Blanco o tinto, cerveza, refrescos, bebidas isotónicas y agua mineral

precio por comensal 50,00 € i.v.a. Incluido



- Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú, si desea que le preparemos un menú a medida o lo que se le ocurra coméntenoslo sin compromiso.
- El menú incluye 3 bebidas por comensal. las consumiciones antes del servicio no estarán incluidas en el precio del menú.
- El menú debe confirmarse con antelación de al menos 3 días antes de la celebración
- La mariscada del menú se pagará aparte y se encargará a la hora de la reserva, podrán pedir la mariscada del peso que deseen y con los productos que más les gusten
- El número de comensales habrá que confirmarlos con una antelación de 3 días, y este será el mínimo que les facturaremos.
- En caso de alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquelo cuando confirme. solamente serán válidos para grupos a partir de 4 personas. las reservas se realizarán a través del teléfono 675 14 74 29 o en el mismo local.

Muchas gracias por su confianza.

