

Menús de Navidad 2018



Menú 1

Para compartir

Jamón de bodega

Langostinos al limón acompañados de salsa rosa

Primer Plato (a elegir)

Ensalada Amira (fruta y frutos secos)

o

Sopa de picadillo

Segundo Plato

Codillo de cerdo con salsa andaluza y guarnición

Postre

Tarta de chocolate y nata con salsa de frutos rojos

Bebida

Tinto Ribera del Duero, Lambrusco, Vino blanco,
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua mineral

Invitación a Cava

P.V.P.: 30€



Menú 2

Para compartir

Jamón de bodega y queso manchego
Langostinos al limón acompañados de salsa rosa
Croquetas caseras

Primer Plato

Lomo de bacalao gratinado al Chef

Segundo Plato

Presa a la brasa con salsas provenzales y guarnición

Postre

Tarta de nata y nueces

Bebida

Tinto Ribera del Duero, Lambrusco, Vino blanco,
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua mineral

Invitación a Cava

P.V.P.: 35€

Menú 3

Para compartir

Tabla de patés y quesos
Langostinos al limón acompañados de salsa rosa
Jamón de bodega y almendras dulces

Primer Plato

Lomos de salmón con salsa tártara

Segundo Plato

Churrasco Lucero a la brasa con guarnición

Postre

Tarta de bombón con helado de vainilla

Bebida

Tinto Ribera del Duero, Lambrusco, Vino blanco,
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua mineral

Invitación a Cava

P.V.P.: 45€



Menú 4

Para compartir

Tabla de patés y quesos
Gambón a la sal

Primer Plato

Piononos de bacalao y jamón de bodega gratinados
al chef sobre lecho de tomate natural

Segundo Plato

Tronquito de solomillo de cerdo
con crujiente de bacon al Pedro Ximénez
con guarnición

Postre

Tarta de piononos con nata y crujiente de chocolate

Bebida

Tinto Ribera del Duero, Lambrusco, Vino blanco,
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua mineral

Invitación a Cava

P.V.P.: 55€

