



MENÚS NAVIDAD 2025

MENÚ 1

ENTRADAS EN MESA

Ensalada de raviolis de higos y pecorino

Tartar de salmón y aguacate

Croquetas de puchero sobre mousse de huevo frito

Albóndigas con salsa teriyaki

PLATO PRINCIPAL

Risotto de presa ibérica y boletus

O

Roastbeef con salsa Pedro Ximénez

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 50€



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 puchero 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 55€





MENÚ 3

ENTRADAS EN MESA

Tabla de quesos D.O. con frutos secos
Jamón ibérico de bellota
Ensaladilla de atún fresco escabechado
Pulpo braseado sobre rebuchón de patatas y aceite de pimentón
Cartucho de pescaito frito

PLATO PRINCIPAL

Codillo asado con salsa al Pedro Ximénez
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 60€





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 70€





CÓCTEL 1

APERITIVOS FRIOS

Taquitos de queso curado
Taquitos de salchichón ibérico
Chupito de salmorejo clásico
Ensaladilla de atún
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
Trompeta de langostino crujiente con mayonesa de soja

Cazuelita de arroz marinero o Cazuelita de carrillada al Pedro Ximénez
(*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 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 crocanti
Bocado de gofre con queso de cabra y confitura de frutos rojos

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón
Trompeta de langostino crujiente con mayonesa de soja
Brocheta de pulpo a la gallega
Brochetas de pollo teriyaki
Montadito de solomillo al whisky
Gyozas de verdura y carne de cerdo
Mini taco de cochinita pibil

Cazuelita de arroz marinero o Cazuelita de carrillada al Pedro Ximénez
(*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 55€





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
Sashimi de atún rojo con toque de soja cítrica
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
Brocheta de chistorra al estilo rústico
Crujiente de foie, higo y avellanas
Mini burger en pan brioche de tataki de atún con mayonesa de lima
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 70€



CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE MENÚS DE GRUPO

No se aceptan bloqueos de fecha ni pre-reservas.

Se considera reserva en firme cuando se comunica todos los datos de la misma por escrito. Además, se deberá hacer un depósito de 10,00€ 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. Este importe no es reembolsable en ningún caso.

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.

Los posibles extras se abonarán a la finalización del mismo.

Las reservas deben ser confirmadas 10 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivo, hora de llegada y el menú elegido.

