

# MENÚ DE Navidad 1

## PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Surtidos de Patés Caseros

Carpaccio de Tomate con Canónigos, Avellanas Cordobesas y Pipas de Calabaza Saquitos de Carrillada de Ternera con su Jugo Alcachofas con Salsa de Gambas y Huevas



Berenjenas Rellenas de Calamaritos y Salsa Roja y Huevas de Caviar Negro ó

Solomillo Asado sobre Patatas Panadera con Salsa de Setas

#### **POSTRE**

Carrot Cake con Dulce de Leche

#### **BODEGA**

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, Vino Blanco Afrutado Cordobés Vino Tinto de la casa Café o Infusión

\*Concidiones de reserva

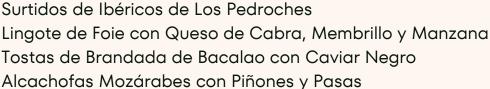




# MENÚ DE Navidad Z

## PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)





#### PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina sobre Verduritas Tiernas con Salsa de Gambas y Brotes Tiernos.

ó

Secreto Ibérico sobre Parmentier con Salsa de Arándanos.

### **POSTRE**

Lingote de Chocolate con su Ganache

#### **BODEGA**

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, Vino Blanco Afrutado Cordobés Vino Tinto de la casa Café o Infusión

\*Concidiones de reserva





## MENÚ DE Navidad 3

## PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Tablas de Quesos con Nueces y Gel de Higo Twister de Langostinos con Miel de Caña Habitas Rotas con Huevo y Jamón Ibérico Croquetas de Jamón Ibérico de la Casa



### PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza sobre Puré de Apio Nabo y Crema de Guisantes.

ó

Muslitos de Pato sobre Patatas Cremosas con Salsa de Tinto Dulce y Piñones

#### **POSTRE**

Cremoso de Turrón con Sopa de Chocolate Blanco

#### **BODEGA**

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, Vino Blanco Afrutado Cordobés Vino Tinto de la casa Café o Infusión

\*Concidiones de reserva







- MENÚ PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.
- EL MENÚ COMENZARÁ CUANDO TODOS LOS COMENSALES ESTÉN SENTADOS Y TERMINARÁ CUANDO SE PONGA EL POSTRE. CUALQUIER CONSUMO ADICIONAL ANTES O DESPUÉS DEL MENÚ SE COBRARÁ POR SEPARADO.
- EL NÚMERO DE PERSONAS CONFIRMADO 24 HORAS ANTES DEL EVENTO SERÁ EL QUE SE REFLEJE EN LA FACTURA FINAL.
- PARA FORMALIZAR LA RESERVA, SOLICITAMOS UN DEPÓSITO DEL 10% DEL TOTAL.
- EN CASO DE CANCELACIÓN DENTRO DE LAS 72 HORAS PREVIAS AL EVENTO, SE APLICARÁ UN CARGO DEL 10% DEL TOTAL DE LA FACTURA EN CONCEPTO DE CANCELACIÓN TARDÍA.

