



# MENÚS NAVIDAD 2025

# 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

## PRINCIPAL A ELEGIR

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

**\*Condiciones de reserva**

48,00€

(10% IVA incluido)



# MENÚ DE *Navidad 2*



## PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Surtidos de Ibéricos de Los Pedroches  
Lingote de Foie con Queso de Cabra, Membrillo y Manzana  
Tostas de Brandada de Bacalao con Caviar Negro  
Alcachofas Mozárabes con Piñones y Pasas

## 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

**\*Condiciones de reserva**

52,00€

(10% IVA incluido)



# 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

**\*Condiciones de reserva**

56,00€

(10% IVA incluido)





- 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.



**PUERTA SEVILLA**  
TABERNA RESTAURANTE CÓRDOBA