Felices Fiestas

PUERTA SEVILLA

TABERNA RESTAVRANTE CÓRDOBA

Menú de Navidad 1

APERTIVO DE BIENVENIDA

Gilda Clásica

PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Paté casero de ave
Salmón fresco marinado con especias y tosta de pan tramezzino
Salmorejo cordobés con un toque contemporáneo
Tempura de verduras y gambas

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado sobre pisto tradicional con su pil

o

Codillo asado lentamente al horno en su propio jugo, acompañado de patata panadera y chucrut

POSTRE

Tarta de limón con merengue tostado

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino Blanco Afrutado Montilla Moriles
Vino Tinto de la Casa
Café y Cava

*Concidiones de reserva

49,00€

(10% IVA incluido)

Menú de Navidad 2

APERTIVO DE BIENVENIDA

Gilda Clásica

PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Alcachofas confitadas, pasas y glaseado de Pedro Ximénez
Gambas al ajillo de Montalbán con un toque de Fino María del Valle
Buñuelos caseros de bacalao, receta de la abuela, con alioli suave de ajo asado
Flamenquín de secreto Ibérico, parmesano y boletus

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina asada con setas de temporada en su jugo

o

Solomillo Ibérico sobre migas tradicionales y salsa de Pedro Ximénez
(Un clásico de Puerta Sevilla presente en nuestra carta desde hace 27 años)

POSTRE

Lingote de chocolate con leche, crema de Bailey´s y toque de cacao

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino Blanco Afrutado Montilla Moriles
Vino Tinto de la Casa
Café y Cava

*Concidiones de reserva

53,00€
(10% IVA incluido)

Menú de Navidad 3

APERTIVO DE BIENVENIDA

Gilda Clásica

PLATOS AL CENTRO

(CADA 4 PERSONAS)

Jamón de bellota 100 % Ibérico Alta Expresión COVAP, procedente del Valle de Los Pedroches, D.O.P. Los Pedroches

Foie con queso de Zuheros, membrillo de Puente Genil, manzana caramelizada y gel de higos

Nuestras Tostas Premium de salazones y ahumados (Dos variedades)

Habitas salteadas con choco y ajetes, perfumadas con menta fresca

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina glaseada con hoisin, crema sedosa de calabaza y su jugo de asado

o

Presa Ibérica sobre patatas a lo pobre, setas de temporada y jugo agridulce a la naranja

POSTRE

Tiramisú clásico con crema de mascarpone, café y cacao

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino Blanco Afrutado Montilla Moriles
Vino Tinto de la Casa
Café y Cava

*Concidiones de reserva

58,00€

(10% IVA incluido)

*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.
- LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, ASÍ COMO LA ELECCIÓN DEL MENÚ Y DEL PLATO PRINCIPAL, DEBERÁN COMUNICARSE POR ESCRITO CON AL MENOS 5 DÍAS DE ANTELACIÓN A LA CELEBRACIÓN.
- 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 · RESTAVRANTE · CÓRDOBA