



MENÚ DÍA DE NAVIDAD 1

Degustación de entrantes a compartir

Jamón Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Gambas Blancas de Huelva a la plancha

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescados

Corvina al Horno con verduritas o Merluza de pincho a la plancha

Carnes

*Lechazo Asado, Chuletillas de Lechazo o Chuletón de Ternera avileña
con su guarnición*

Postres Caseros

*Tarta casera , Mousse de Limón , Frambuesa o Mango , Arroz con Leche o
Natillas*

Vino Ribera del Duero, Agua, pan y dulces navideños

PRECIO 45,00 EUROS *(por persona íva incluido)*



MENÚ DÍA DE NAVIDAD 2

Degustación de entrantes a compartir

*Ensalada de Pimientos y Ventresca
Gamba blanca de Huelva a la plancha o ajillo*

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescados

Corvina al horno con verduritas o Merluza de pincho a la plancha

Carnes

*Lechazo Asado, Chuletillas de Lechazo o Chuletón de Ternera avileña
Con su guarnición*

POSTRES CASEROS

*Tarta casera, Mousse de Limón, Frambuesa o Mango, Arroz con Leche o
Natillas*

Vino Ribera del Duero, Agua, pan y dulces navideños

PRECIO 40,00 EUROS *(por persona íva incluido)*



CONDICIONES MENÚS 2019

- Los menús constan de dos entrantes a compartir para cada 4 comensales , un plato principal a elegir y un postre individual por persona , pan y bebida .
- Las bebidas incluidas en los menús son una botella de agua y una de vino por cada 3 comensales o 2 cañas copa por comensal que no beba vino . Resto de bebida consumida se cobrará a parte.
- En el menú de niños la bebida incluida es 1 botella de agua por cada 3 comensales y un refresco .
- Posibilidad de mejora de vinos consultar .
- Opción de Copa de Cava BRUT o BRUT NATURE se añadirá 2 € por comensal.
- Opción de Café , se añadirá 2 € por comensal .

CONTRATACIÓN

- Se deberán hacer las reservas mínimo con una semana de antelación .
- Se depositará un 10 % del total del presupuesto en el momento de la reserva como señal de la misma , la cual será descontada del total el día del evento . En caso de anulación se perderá el derecho a la misma si no se anula mínimo con una semana de antelación a la fecha de la comida o cena.
- Los segundos platos deberán facilitarse al restaurante mínimo con 7 días de antelación .



Menú Infantil día de Navidad

Jamón Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Calamares Fritos

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescado

Delicias de Merluza de pincho

Carnes

*Chuletillas de Lechazo o San Jacobo de Ternera
con su guarnición*

Postres Caseros

*Tarta casera, Mousse de Limón, Frambuesa o Mango, Arroz con Leche o
Natillas o Helado*

Agua , un refresco por persona, pan y dulces navideños

PRECIO 35,00 EUROS *(por persona iva incluido)*

