Menú 1
25 Diciembre

DEGUSTACIÓN

Pincho concurso Nacional:
"Panallet de Sobrasada de cerdo negro de Mallorca"
Caldo de Navidad.
Cigalas de Costa de Huelva (ración 8 unid para 4 pax)

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

PESCADO

Lomo de Esturión ahumado con salsa de cítricos.
Bacalao con Pisto.
Merluza de pincho en salsa verde.

CARNE

Lechazo Asado.
Chuletillas de Lechazo.
Chuletón de Ternera.
Solomillo de ternera.

POSTRE CASERO

Tarta casera
Arroz con Leche
Natillas
Flan al caramelo

56€
IVA incl
por persona

Vino Ribera del Duero, agua, cerveza, pan y dulces navideños

Menú 2
25 Diciembre

DEGUSTACIÓN

Pincho concurso Nacional:
"Panallet de Sobrasada de cerdo negro de Mallorca"
Caldo de Navidad.
Cigalas de Costa de Huelva (ración 8 unid para 4 pax)

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

PESCADO

Lomo de Esturión ahumado con salsa de cítricos.
Bacalao con Pisto.
Merluza de pincho en salsa verde.

CARNE

Lechazo Asado.
Chuletillas de Lechazo.
Chuletón de Ternera.
Solomillo de ternera.

POSTRE CASERO

Tarta casera
Arroz con Leche
Natillas
Flan al caramelo

59€
IVA incl
por persona

Vino Ribera del Duero, agua, cerveza, pan y dulces navideños

Menú 3
25 Diciembre

DEGUSTACIÓN

Pincho concurso Nacional:
"Panallet de Sobrasada de cerdo negro de Mallorca"
Caldo de Navidad.
Gamba blanca de Costa de Huelva (ración 12 unid para 4 pax)

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

PESCADO

Lomo de Esturión ahumado con salsa de cítricos.
Bacalao con Pisto.
Merluza de pincho en salsa verde.

CARNE

Lechazo Asado.
Chuletillas de Lechazo.
Chuletón de Ternera.
Solomillo de ternera.

POSTRE CASERO

Tarta casera
Arroz con Leche
Natillas
Flan al caramelo

56€
IVA incl
por persona

Vino Ribera del Duero, agua, cerveza, pan y dulces navideños

Menú Infantil
25 Diciembre

DEGUSTACIÓN

Caldo de Navidad.

PLATO PRINCIPAL
(a elegir carne o pescado)

PESCADO

Calamares fritos.

CARNE

San jacobo de ternera.
Chuletillas de lechazo.

POSTRE CASERO

Tarta casera.
Arroz con Leche.
Natillas.
Helado.

38€
IVA incl
por persona

Agua, un refresco por persona, pan y dulces navideños

Condiciones menús 2023

- Los entrantes son a compartir , uno para cada 4 comensales.
- Las bebidas incluidas en los menús son una botella de agua y una de vino RIBERA DEL DUERO por cada 4 comensales o 2 cañas copa por comensal que no beba vino.
- Resto de bebida consumida se cobrará a parte.
- Posibilidad de mejora de vinos consultar.
- Opción de Café , se añadirá 2,40 € por comensal .

Contratación

- Se deberán hacer las reservas mínimo con una semana de antelación.
- Se depositará un 20 % 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 el establecimiento se reserva el derecho de no devolver 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

Restaurante Herbe