



MENÚ Día de NAVIDAD 1

Caldo de Navidad

*

Gambas de la Costa de Huelva a la plancha (ración 12 unidades para 4 pax)

*

Plato principal
(a elegir carne o pescado)

Pescados

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

Carnes

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

Postres Caseros

Tarta casera, Arroz con Leche, Natillas o Flan al caramelo

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

PRECIO 65,00 EUROS (por persona iva incluido)



MENÚ día DE NAVIDAD 2

Caldo de Navidad

*

Salpicón de Marisco

Plato principal

(a elegir carne o pescado)

Pescados

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

Carnes

*Lechazo Asado / Chuletillas de Lechazo / Chuletón de Ternera / Solomillo de
ternera*

Postres Caseros

Tarta casera, Arroz con Leche, Natillas o Flan al caramelo

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

PRECIO 65 ,00 EUROS *(por persona iva incluido)*



Menú Infantil día de Navidad

Caldo Navideño

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescado

Calamares Fritos

Carnes

San Jacobo de ternera/Chuletillas de Lechazo

Postres Caseros

Tarta casera, Natillas, Arroz con Leche, o helado

Agua, un refresco por persona, pan y dulces navideños

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



CONDICIONES MENÚS 2024

- 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 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 .