



Menú Día de Navidad

RESTAURANTE HERBE - 25 DE DICIEMBRE



Caldo Navidad

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

PLATO PRINCIPAL

(a elegir entre 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

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

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

PRECIO 65€ (por persona IVA incluido)



Menú Día de Navidad 2

RESTAURANTE HERBE - 25 DE DICIEMBRE



Caldo Navidad
Salpicón de Marisco

PLATO PRINCIPAL

(a elegir entre 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

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

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

PRECIO 65€ (por persona IVA incluido)



Menú Infantil día de Navidad

RESTAURANTE HERBE



Caldo Navidad

PLATO PRINCIPAL

(a elegir entre carne o pescado)

PESCADOS

Calamares fritos

CARNES

*San Jacobo de ternera
Chuletillas de Lechazo*

POSTRES

Tarta casera, Natillas, Arroz con Leche o Helado

Agua, un refresco por persona pan y dulces Navideños

PRECIO 45€ (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.*

