

MENÚS NAVIDAD 2024



MENÚS COMPARTIDOS

(Un plato por cada cuatro comensales)

Menú Compartido N° 1

Frio

ACEITUNAS GORDALES
SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO
ENSALADILLA DE GAMBAS
TATAKI DE ATÚN

Caliente

ADOBO
REVUELTO CAMPERO
SOLOMILLO AL WHISKY

Postre

TARTA DE QUESO AL HORNO
TARTA DE DULCE DE LECHE
CAFÉ O TÉ

Bodega

AGUA/REFRESCOS
CERVEZA
TINTO RIOJA O RIBERA
VERDEJO
MANZANILLA
SEMIDULCE
FRIZZANTE

34 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

Menú Compartido N° 2

Frío

ACEITUNAS GORDALES
SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO
ENSALADILLA DE GAMBAS
TATAKI DE ATÚN

Caliente

CHOCO FRITO
REVUELTO DE HABITAS BABY
PLUMA IBÉRICA

Postre

TARTA DE QUESO AL HORNO
TARTA DE DULCE DE LECHE
CAFÉ O TÉ

Bodega

AGUA/REFRESCOS
CERVEZA
TINTO RIOJA O RIBERA
VERDEJO
MANZANILLA
SEMIDULCE
FRIZZANTE

37 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

Menú Compartido N° 3

Frío

ACEITUNAS GORDALES
SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO
ENSALADILLA DE GAMBAS
GAMBA BLANCA

Caliente

CHOCO FRITO
FLAMENQUÍN CORDOBÉS
PRESA IBÉRICA

Postre

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE VAINILLA
BROWNIE DE NUTELLA Y NUECES
CAFÉ O TÉ

Bodega

AGUA/REFRESCOS
CERVEZA
TINTO RIOJA O RIBERA
VERDEJO
MANZANILLA
SEMIDULCE
FRIZZANTE

40 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

MENÚS INDIVIDUALES

Menú Individual N° 1

Entrantes (un plato cada cuatro comensales)

ACEITUNAS GORDALES

SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO

ENSALADILLA DE GAMBAS

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON AHUMADOS

ADOBO

Plato principal individual a elegir entre carne o pescado

SOLOMILLO AL WHISKY o AL AJONEGRO

ATÚN AL HORNO

Postre a elegir

TARTA DE QUESO AL HORNO

TARTA DE DULCE DE LECHE

Café o té

Bodega

AGUA/REFRESCOS

CERVEZA

TINTO RIOJA O RIBERA

VERDEJO

MANZANILLA

SEMIDULCE

FRIZZANTE

37 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

Menú Individual N° 2

Entrantes (un plato cada cuatro comensales)

ACEITUNAS GORDALES
SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO
ENSALADILLA DE GAMBAS
TATAKI DE ATÚN
CHOCO FRITO

Plato principal individual a elegir entre carne o pescado

PRESA IBÉRICA
VENTRESCA DE ATÚN

Postre a elegir

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE VAINILLA
TARTA DE QUESO AL HORNO

Café o té

Bodega

AGUA/REFRESCOS
CERVEZA
TINTO RIOJA O RIBERA
VERDEJO
MANZANILLA
SEMIDULCE
FRIZZANTE

42 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

Menú Individual N° 3

Entrantes (un plato cada cuatro comensales)

ACEITUNAS GORDALES

SURTIDO IBÉRICO y QUESO CURADO

GAMBA BLANCA

BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN

CHOCO FRITO

Plato principal individual a elegir entre carne o pescado

PRESA IBÉRICA

NOVILLO ARGENTINO

BACALAO A LA MOSTAZA

Postre a elegir

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE VAINILLA

BROWNIE DE NUTELLA Y NUECES

Café o té

Bodega

AGUA/REFRESCOS

CERVEZA

TINTO RIOJA O RIBERA

VERDEJO

MANZANILLA

SEMIDULCE

FRIZZANTE

50 €/comensal (IVA incluido)

(La bebida en tiempo de espera no está incluida)

EL RESTAURANTE EL PANZÓN
LES DESEA UNAS MUY FELICES
FIESTAS

