

COMIDA NAVIDAD - Lunes 25 de Diciembre de 2023- Press 5723-021123

Menú

Snacks salados y surtidos de panes.

Entrantes.

Jamón ibérico Sanchez Montero y Queso de Oveja.
Mezclum de hojas de ensalada con mousse de foie y rulo de queso de cabra caramelizado al px
Croqueta de bogavante y parmentier de boniato.
Bao pan de secreto ibérico con lascas de tomate seco al sol de mar.
Envolttini de sepia con jamón de bodega y salsa romescu.

Parrillada de Gamba listada central.

Plato a elegir.

- Entrecote de vaca madurada y verduras de temporada.
- Lubina a la espalda y chips de batata

Postre.

- Cremoso de turrón y frutos del bosque.
- Dulces navideños y Petit Fours.

Bebida y Bodega.

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas "Grupo Damm".
Vino tinto Marques de Aldeanueva – D.O Rioja Crianza.
Vino Blanco D.O Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal - 55.00 Eur.

MENU INFANTIL. Snacks salados y pan, combo de aperitivos con doble burger de ternera a la bbq, postre y bebida 25 Euros.
Menú personal y no compartible - (Válido solo para nacidos después del 2013)

PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE ANTICIPARÁ 15 EUR/COMENSAL A PARTIR DEL MIÉRCOLES 22 DE NOVIEMBRE HASTA CUBRIR AFORO,
QUE SERÁN DESCONTADOS EL DÍA DE LA COMIDA.

ANTE CUALQUIER BAJA COMUNICADA ANTES DEL 14 DE DICIEMBRE SE PROCEDERÁ AL REEMBOLSO DE LA CANTIDAD ANTICIPADA.
LAS BAJAS A PARTIR DEL 15 DE DICIEMBRE NO SERÁN REEMBOLSADAS.

LOS TICKETS SE RETIRARÁN EN EL MISMO RESTAURANTE O MEDIANTE BIZZUM AL 677663205 INFORMÁNDOSE ANTES DE LA DISPONIBILIDAD DE LA MESA.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.