



MENÚS DE NAVIDAD 2023



RESERVAS

MÍNIMO 8 COMENSALES
CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

(Las consumiciones en barra previa o posterior no están incluidas)

TELÉFONO 606 775 591

10
ANIVERSARIO
2013 - 2023





MENÚ DE NAVIDAD 2023

ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Queso de Oveja Reserva.
- Salmorejo cordobés con guarnición.
- Ensalada de tomate rosa con boquerones en vinagreta de almendras.
- Croquetas de Jamón Ibérico envueltas en panceta ibérica de la casa.
- Corazón de alcachofas en salsa con langostinos y Jamón Ibérico.
- Huevos rotos con camarones y ensalada de pimientos de piquillo.

PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

- Solomillo en salsa con guarnición de setas y patatas a gajos.
- o
- Bacalao en salsa con almejas guarnición

POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

Ciudad del Puerto Santa María

Mínimo 8 comensales

(Las consumiciones en barra no están incluidas)

35 €
Por persona



MENÚ DE NAVIDAD 2023

ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Panceta ibérica de bellota de la casa.
- Salmorejo cordobés con guarnición
- Ensaladilla de pulpo con camarones y virutas de mojama.
- Morcilla de arroz con pimientos de piquillo y guarnición
- Berenjenas en tempura de cerveza con miel de caña.
- Revuelto de langostinos y gulas al ajillo. y Jamón Ibérico.

PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

Carrillada ibérica con guarnición de patatas.

O

Merluza en salsa con almejas y guarnición

POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

(Las bebidas en barra se cobraran aparte)

Minimo 8 comensales

35 €
Por persona



MENÚ DE NAVIDAD 2023

ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Jamón Ibérico.
- Salmorejo cordobés con guarnición.
- Croquetas de cecina con salsa de kimchi.
- Ensalada de tomate, aguacate y sardinas ahumadas.
- Huevos rotos con langostinos al ajillo y guarnición.
- Rollitos de morcilla con manzana caramelizada y miel de caña.

PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

Secreto Ibérico con gajos de patatas y Guarnición

O

- Lomo de atún encebollado con guarnición

POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

(Las bebidas en barra se cobraran aparte)

Minimo 8 comensales

40 €
Por persona