

Menú Navidad Cocktail 1

Fríos

Mini corte de ensaladilla de Marisco
Cucharita de mojete de bacalao con mousse de pimientos rojos
Tataki de atún macerado con soja y zumo de naranja
Vasito de ensalada César con pollo y manzana ácida
Blinis de salmón y alcaparras

Caliente

Crujiente de langostinos con mayonesa de nueces
Cazuelita de patatas al estilo San Remo (picantes)
Canapé de cebolla confitada y foie con tiritas de bacon
Tiritas de pollo crujientes con salsa Masala
Limosneras de espinacas y queso

Postres

Daditos de Brownie con chocolate caliente
Budín de caramelo con almíbar de naranja
Mini crepes de ron y canela

Nuestra Bodega

Vino blanco Rueda Verdejo / Vino tinto Ribera del Duero
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA: 38€ (IVA INCLUIDO)

Tiempo Máximo de Duración del Cocktail: 2h30

Menú Navidad Cocktail 2

Fríos

Embutidos selectos de Sierra Nevada
Escalivada Chafada con Anchoas
Hummus con crudite de zanahorias
Mini carpaccio aliñado con aceite de lima y lascas de queso Padano
Tarta de Jamón con crema de mostaza y miel
Galletitas de Salmón ahumado con jengibre

Caliente



Piruletas de pollo Teriyaki
Rizqueta de arroz negro con alioli
Mini canelón de espinacas al graten
Gozas de pollo y verdura con salsa agri dulce
Mini Burgers de colores
Lata de carrillada con couscous picante



Postres

Bocado de Tarta de queso con compota de manzana
Vasitos de dulce de leche con crujiente de oreo y frutos rojos
Tartin de manzana
Profiteroles de nata y chocolate

Nuestra Bodega

Vino blanco Rueda Verdejo / Vino tinto Ribera del Duero
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA: 40€ (IVA INCLUIDO)

Tiempo Máximo de Duración del Cocktail: 2h30

Menú Navidad Cocktail 3

Fríos

Chips de verdura deshidratada
Cucharitas de atún con pipas y fresas con su toque de soja
Cono de queso y salmón aromatizado con cebollino
Copa de ensalada de Jamón de pato con aceite de vainilla
Bombones salados de foie
Brocheta de alcachofitas con anchoas
Surtido de salmorejos

Caliente

Brochetas de pollo estilo Kentucky
Crujientes de morcilla con mermelada de pimientos asados a la canela
Tartaletas de habitas tiernas con jamón
Huevos de codorniz en tempura
Rollitos de verdura agridulces
Royales de jamón y queso
Tostas de carne mechada y su toque ahumado

Postres

Vasitos de Yogurt griego con frutos rojos
Zuppa inglesa con trocitos de fruta
Mousse de chocolate y almendra dulce
Mini tiramisú

Nuestra Bodega

Vino blanco Rueda Verdejo / Vino tinto Ribera del Duero
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA: 42€ (IVA INCLUIDO)

Tiempo Máximo de Duración del Cocktail: 2h30



Menú Navidad Albayzin

Al Centro

Bombones de Camembert con Sal de Lava

Para Comenzar

Tartita Fina de Roquefort con Peras Caramelizadas

Del Mar

Bacalao con Costra de Pistachos y Crema de Ajos Morados

De la Tierra

Presa Ibérica a la Parrilla con Salteado de Trigo y Piña a la Canela

Nos Endulzamos

Tarta de Queso Añejo con Salsa de Miel

selección de Nuestra Bodega

Vino tinto / Vino Blanco de Nuestra Bodega
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA:
56€ (IVA INCLUIDO)





Menú Navidad Comares

Para Comenzar

Carpaccio de Wagyu Macerado en Vinagre de Fresas y Salvia

Del Mar

Marmitako de Atun en Caldo Corto de Bogavante y Langostinos

De la Tierra

Pato Confitado con Naranja Amarga y Jengibre

Nos Endulzamos

Natillas Benedictinas con Almendras Tostadas
y Perfumadas con Vino Moscatel

Selección de Nuestra Bodega

Vino tinto / Vino Blanco de Nuestra Bodega
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA:
50€ (IVA INCLUIDO)





Menú Navidad Arrayanes

Entrada

Tartar de Aguacate y Salmon Ahumado con emulsión de Mostaza y Miel de Abeja

Para Comenzar

Milhojas de Berenjena, Jamón ibérico y láminas de Bacalao gratinadas con Queso Cheddar

Seguimos

Solomillo de Cerdo Ibérico de Relleno de Ciruelas y Bacon con Salsa de Manzanas y Oporto

Nos Endulzamos

Fusión de Chocolates en Blanco y Negro

Selección de Nuestra Bodega

Vino tinto / Vino Blanco de Nuestra Bodega
Cerveza / Refrescos / Agua

PRECIO POR PERSONA:
42€ (IVA INCLUIDO)

