

Nuestros Menús





Menú Nochebuena

Seamos sinceros, todos queremos que nuestro menú de Nochebuena luzca lo máximo posible sin tener que pasarnos tres días cocinando, para lucirnos con platos complicados ya tenemos el resto del año.

Seguro que nuestra propuesta **os gustará para la cena más especial del año.**





Comenzamos con cuatro entrantes

Pastel de Perdiz Foie con mermelada de Higos y Tosta de Pasa

Carpacio de Gambas con Vinagreta de Cítricos

Ensalada de Langostinos al Jerez, Flor de Aguacate y Perlas de Codorniz





Continuamos con Platos Principales

PRIMER PLATO

Sopa de Nochebuena a base de pescado de roca, langostinos, merluza y almejas malagueñas

SEGUNDO PLATO

Lingote de Cochinillo crujiente y deshuesado acompañado de Parmentier
Y verduras al horno

❖ Surtido Navideño de Pastelitos

Precio por Persona 25€





Los precios incluyen:

Menaje (vajilla, cristalería, cubertería).
Transporte, Montaje, recogida y limpieza.

****A todos los precios se les incrementará un 10% de iva***

Política de contratación:

Para la contratación del servicio se formalizará un contrato con las siguientes condiciones:

- * Entrega del 50% del total cómo depósito para confirmar servicio.
- * Pago de la diferencia 2 días antes del evento.

