

MENÚ DE NAVIDAD

APERITIVO DE CORTESÍA

Degustación de consomé

PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Croqueta de puchero con velo de papada ibérica de escribano
Butifarra cordobesa, mahonesa de huevos fritos y patata baby
Concha de hojaldre, vieiras y salmón
Salpicón de marisco



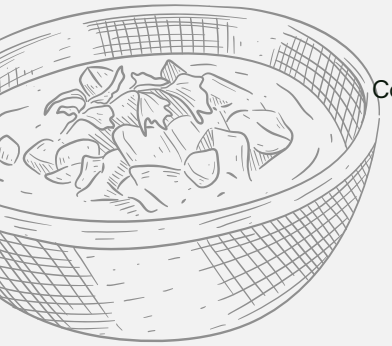
INDIVIDUALES

Balacao gratinado en ajotao y couscous Cobre Style
Abanico ibérico y su guarnición

POSTRE · PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Coca de turrón a la piedra

Precio: **50€** por persona



Todos los menús llevan incluidas las bebidas: agua, refrescos, Mahou clásica, vino (verdejo Analívia o tinto Salvaje) y café.
Anticipo 20% en el momento de la confirmación
Confirmación de nº de comensales y alérgenos 72 h antes
Menú por cada 4 comensales.
Grupo mínimo: 8 comensales.

MENÚ DE NAVIDAD

De cobre y picón
BRASERÍA



APERITIVO DE CORTESÍA

Degustación de consomé

PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Hojaldre invertido de salmón ahumado sobre queso crema, cítricos y eneldo, coronado con huevas de salmón
Jamón 100 % ibérico del Escribano
Gamba blanca cocida
Butifarra cordobesa, mahonesa de huevos fritos y patata baby
Alcachofa confitada sobre parmentier de AOVE y papada ibérica



INDIVIDUALES

Lubina a la espalda hecha a la brasa
Solomillo de ternera y su guarnición

POSTRE · PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Copa individual de macedonia de frutas de temporada
Coca de turrón a la piedra, para compartir

Precio: **85€** por persona



Todos los menús llevan incluidas las bebidas: agua, refrescos, Mahou clásica, vino (verdejo Analívia o tinto Salvaje) y café.
Anticipo 20% en el momento de la confirmación
Confirmación de nº de comensales y alérgenos 72 h antes
Menú por cada 4 comensales.
Grupo mínimo: 8 comensales.