

# MENUS DE NAVIDAD 2024

## MENU DE NAVIDAD «PAZ»

38 – 44€

por persona a mesa completa

38€ con 2 bebidas por persona - 44 euros  
con barra libre (cerveza – sangría –  
refrescos) , o una botella de  
vino por cada 2 personas

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Involtini de langostino con ajo-verde de pistachos –  
Pastel de salmón y regañás

### ENTRANTES → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Ensalada Passionata:** Hoja de roble, rúcula, jamón de pato,  
pera, tomate cherry, helado de mango con sorpresa de dátil

**Tabla Crujiente:** Rollitos vietnamitas, croquetas de jamón y  
samosas de verduras todo acompañado con nuestras salsas

**Lasaña** de pasta casera de boletus y 3 quesos

**Quesadillas** rellenas de pulpo a la gallega con nuestras salsas

**Carpaccio de buey** con lascas de parmesano, rúcula y tomate  
buey rallado

### SEGUNDO PLATO → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Tagliatta de lomo alto** (300 grs), mojo rojo y torta de el casar  
con patatas a la crema de tomillo

**Confit de pato** con frutos rojos y nuestro mix de batata y  
calabaza

**Lomo de bacalao** con salsa de tamarindo y pastel de verduras

**Cachopo Clásico de jamón** (ración): relleno de queso  
provolone y emmental con topping de jamón, acompañado de  
patatas gajo y pimientos de padrón

**Dim Sum de rabo de toro:** Saquitos rellenos de carne de rabo  
de toro con melaza de calabaza y brotes de alfalfa

### DEGUSTACION DE NUESTROS POSTRES CASEROS

**Brownie** con helado de dulce de leche, **tarta de limón** con  
merengue cítrico, **Tiramisú**, **Tarta de zanahoria**

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño.**

## MENU DE NAVIDAD «FELICIDAD»

45 – 51€

por persona a mesa completa

45€ con 2 bebidas por persona - 51 euros  
con barra libre (cerveza – sangría –  
refrescos) , o una botella de  
vino por cada 2 personas

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Involtini de langostino con ajo-verde de pistachos –  
Pastel de salmón y regañás

### ENTRANTES → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Ensalada de burrata** con rúcula, tomates secos hidratados,  
higos y crujiente de pistachos y albahaca

**Alcachofas Naturales** la parrilla 2(uds) con escamas de sal  
maldon y lascas de foie

**Mousse de foie** de pato caramelizado con gelatina de batata,  
queso de cabra y crujientes de batata, yuca y plátano

**Carpaccio tiradito de crustáceos:** leche de tigre de  
lemongrass, maracuyá, salsa ponzu, brotes y flores

**Arroz al carbón con ibéricos** Arroz al carbón presa y secreto  
ibérico con un toque de azafrán

### SEGUNDO PLATO → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Solomillo de Novillo** (200 grs.) cebollitas francesas,  
torta de El Casar con patatas a la crema de tomillo

**Magret de pato** con chutney de frutos rojos y nuestro mix  
de batata y calabaza

**Cachopo Trufoletus** o de jamón (ración) (mousse de hongos  
y trufa) relleno de queso emmental y provolone, patatas ...

**Chuletón de vaca** madurada con patatas gajo, chimichurri y  
mojo rojo

**Tataki de atún:** Taquitos de atún con costra de sésamo  
negro y blanco, rúcula, cebolla caramelizada y confitura

### DEGUSTACION DE NUESTROS POSTRES CASEROS

**Brownie** con helado de dulce de leche, **tarta de limón** con  
merengue cítrico, **Tiramisú**, **Tarta de zanahoria**

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño.**

## MENU DE NAVIDAD «VEGANO-VEGGIE»

38 – 44€

por persona a mesa completa

38€ con 2 bebidas por persona - 44 euros  
con barra libre (cerveza – sangría –  
refrescos) , o una botella de  
vino por cada 2 personas

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Samosas veganas: rellenas de vegetales con salsa thai de  
leche de coco y lemon grass

### ENTRANTES → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Causa Mad-Limeña** vegana: Timbal de patatas violeta,  
aguacate, zanahoria, alioli de ají limo y ají amarillo.

**Lasaña vegetariana** pasta casera de boletus y 3 quesos

**Ensalada Passionata** vegana con crema de queso Violife,  
sorbete de mango veggie, dátiles, tomate cherry, pera y  
vinagreta de arándanos

**Alcachofas Naturales** 2(uds) la parrilla con escamas de  
sal maldon y mojo rojo

### SEGUNDO PLATO → A ELEGIR UNO POR PERSONA

**Pad Thai** vegetariano o vegano: wok de verduras y fideos de  
arroz, brotes, cacahuets y cilantro

**Hamburguesa vegana** (Heura o Beyond Meat). (con queso  
tradicional o vegano), patatas y nuestras salsas

**Poke-bowl** vegano: Arroz sushi, guacamole, algas, jengibre,  
sésamo, tomate cherry, cebolla crunchy, tofu y cebolleta china

### CACHOPOS VEGANOS

**“No jamon” o “No beicon”** Relleno de queso vegano Violife,  
con topping plant based.

### CACHOPO VEGETARIANO

Almonte: con queso vegano Violife, con topping de queso de  
cabra, cebolla caramelizada y uvas pasa

### POSTRES VEGANOS

**Arroz glutinoso thai** con leche de coco y mango, **sorbetes** de  
maracuyá o mango

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño.**

POR FAVOR CONSULTA TODA A INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LA RESERVA EN NUESTRA WEB →→→

