

# MENUS DE NAVIDAD 2025

## MENÚ DE NAVIDAD «PAZ»

37 – 43€

por persona a mesa completa

37€ con 2 bebidas por persona - 43 euros  
con barra libre (cerveza – sangría –  
refrescos) , o una botella de  
vino por cada 2 personas

### Aperitivo de bienvenida

**Pastel vegetal en texturas:** zanahoria, pimientos rojos y espinacas con pan sardo

### Entrantes > a elegir uno por persona

**Causa Mad-Limeña:** (Fusión ensaladilla – causa limeña).

Timbal de patatas violeta, aguacate, langostinos, zanahoria

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

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

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

**Rollitos vietnamitas** de pollo y plátano al curry

### Segundo plato > a elegir uno por persona

**Carne al estilo argentino:** Lomo alto de importación y entraña, (250 grs.), acompañada de dos salsas y patatas

**Milanesa de ternera** napolitana, con tomate, cebolla, jamón york, queso y patatas

**Pollo Indio:** Taquitos de pollo macerados en yogur y tandoori acompañado de arroz y anacardos

**Lomo de bacalao** con salsa de tamarindo y verduras y frutas escalivadas

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

**Confit de pato** con frutos rojos, batata y calabaza

### Degustación de nuestros postres caseros

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

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

## MENÚ DE NAVIDAD «FELICIDAD»

43 – 49€

por persona a mesa completa

43€ con 2 bebidas por persona - 49 euros  
con barra libre (cerveza – sangría –  
refrescos) , o una botella de  
vino por cada 2 personas

### Aperitivo de bienvenida

**Pastel vegetal en texturas:** zanahoria, pimientos rojos y espinacas con pan sardo

Con el Menú Felicidad puedes elegir algún plato del menú Paz si te mola más.

### Entrantes > a elegir uno por persona

**Ensalada de burrata** con rúcula, tomates secos, pistacho y albahaca

**Mousse de foie** de pato caramelizado con gelatina de batata y queso de cabra

**Alcachofas confitadas** (2 uds) a parrilla con escamas de sal maldon y mojo rojo

**Tabla Crujiente:** Tempura de queso brie , Croquetas de jamón, y samosas de verduras con nuestras salsas para dippear

**Tomate relleno de idiazabal** horneado miel y pistachos

### Segundo plato > a elegir uno por persona

**Lomo Feroz:** Brochetón de lomo de vaca y entraña, crema de torta de El Casar, patatas, mojo rojo de kimuchi

**Magret de pato** con chutney de frutos rojos y pera

**Cachopo de ternera** individual con paletilla ibérica, patatas y pimientos de Padrón

**Thaiviche de salmón** fusión de sabores peruano-thai, ají limo, leche de coco, lemongrass, lima, cilantro y fruta de la pasión

**Cochinillo deshuesado** al cava con manzana, mostaza y miel

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

**Tagliatta de lomo de vaca** (300 grs) con torta del casar, mojo rojo y patatas

### Degustación de nuestros postres caseros

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

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

## MENÚ DE NAVIDAD «vegano-veggie»

37 – 43€

por persona a mesa completa

37€ con 2 bebidas por persona - 43 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.

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

**Risotto no-jamón** vegano Con puerros y queso Violife

**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

**Chipotle NO-BACON cheeseburger** Beyond meat con, tomate, lechuga, "cheddar" Violife y veganesa de chipotle

**Poke-bowl vegano:** Arroz, guacamole, algas, guacamole, edamame, sésamo, tomate cherry, cebolla crunchy y tofu

### CACHOPOS VEGANOS

**"No jamon"** Relleno de queso vegano Violife, con topping de jamón plant based.

**"No beicon"** Relleno de queso vegano Violife con topping de beicon 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 LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LA RESERVA EN NUESTRA WEB →→→→

