# MENUS DE NAVIDAD 2026

## MENÚ DE NAVIDAD «PAZ»
## 39 – 45€
### por persona a mesa completa
39€ con 2 bebidas por persona - 45 euros
con barra libre (cerveza – sangría –
refrescos) , o una botella de
vino por cada 2 personas

### Aperitivo de bienvenida
**Rollito de Pionono** relleno de crema de gorgonzola, apio y nueces

### 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
**Mejillones son salsa thai** de leche de coco y lemon gras

### Segundo plato > a elegir uno por persona
**Carne al estilo argentino**: entraña, (300 grs.), salsa de gorgonzola y arándanos, chimichurri y patatas
**Milanesa de ternera napolitana**, con tomate, cebolla, jamón york, queso y patatas
**Pollo Indio:** con yogur y tandoori, mantequilla, arroz y anacardos
**Lomo de bacalao confitado** con salsa pisto, alioli de ajo negro y puré de batata y calabaza
**Dim Sum de rabo de toro:** Saquitos rellenos de carne de rabo de toro con melaza de calabaza y germinadoos
**Confit de pato** con salsa de peras y patatas en su jugo

### Degustación de nuestros postres caseros
**Brownie** con helado de vainilla, **tarta de limón** con merengue cítrico, Tarta de **tiramisú**, **Tarta de zanahoria**

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

## MENÚ 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
**Rollito de Pionono** relleno de crema de gorgonzola, apio y nueces

**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, higos y crujiente de pistachos y albahaca
**Milhojas de mousse de foie** de pato con pan sardo, gelatina de batata y queso de cabra
**Alcachofas confitadas** (2 uds) a parrilla con sal maldon y mojo rojo
**Croquetas de carabinero** y alioli de ajo negro
**Tipi de Langostinos:** Langostinos envueltos en un nido de patata con salsa o hoishin

### Segundo plato > a elegir uno por persona
**Lomo Feroz:** Brochetón de lomo de vaca y entraña, crema de torta de El Casar mazorca de maíz, patatas, mojo rojo de kimuchi y chimichurri
**Magret de pato** con salsa de peras con nuestro mis de batata
**Cachopo de ternera** individual con paletilla ibérica, patatas y pimientos de Padrón
**Cochinillo deshuesado** al cava con salsa de pera y patatas
**Tataki de atún:** con 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, Tarta de **tiramisú**, **Tarta de zanahoria**

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

## MENÚ DE NAVIDAD «vegano-veggie»
## 39 – 45€
### por persona a mesa completa
39€ con 2 bebidas por persona - 45 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, cacahuetes y cilantro
**Chipotle NO-BACON cheesseburger** 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, 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 A INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LA RESERVA EN NUESTRA WEB ➡➡➡➡