

**Menús de
Navidad
2023**

MENU Nº 1

30,00 € (IVA incluido)

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Jamón de Duroc Gran Reserva con regañas artesanas (contiene gluten)
 - Dados de berenjena en tempura con miel (gluten)
 - Croquetas artesanas de queso manchego curado (gluten, huevo y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Solomillo con salsa Perigord (salsa oscura de trufa negra). Contiene gluten, lácteos y sulfitos)
 - ❑ Bacalao confitado al pil pil con chips de ajo (pescado y gluten)
- **Postre navideño**
- **Sidra o Cava, café y licores variados**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

MENU Nº 2

30,00 € (IVA incluido)

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Queso manchego curado en aceite de oliva con dados de membrillo y nueces (lácteos)
 - Buñuelos de bacalao con mayonesa de Kimchi (pescado, gluten, lácteos y huevo)
 - Cazuela de Mejillones a la Marinera (moluscos, gluten y sulfitos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Dorada (entera abierta en mariposa) con salsa Beure Blanc (pescado y gluten)
 - ❑ Codillo asado al estilo alemán (gluten y sulfitos)
- **Postre navideño**
- **Sidra o Cava, Café y Licores variados**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

MENU Nº 3

30,00 € (IVA incluido)

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Ensalada de Salmón marinado y aguacate (pescado y sulfitos)
 - Queso frito con confitura de Arándanos (contiene lácteos, gluten)
 - Croquetas artesanas de jamón ibérico (lácteos, huevo y gluten)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Carrillada estofada al Merlot (gluten y sulfitos)
 - ❑ Lubina (entera y abierta en mariposa) con bisqué de gambas (pescado, crustáceos y gluten)
- **Postre navideño**
- **Sidra o Cava, Café y Licores variados**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

Fiesta con Música y Cubalibres para después del menú

