



COMIDAS, CENAS DE EMPRESA Y REUNIONES FAMILIARES 2025



APERITIVOS FRÍOS EN PLATO INDIVIDUAL:

- Selección de paté con mermeladas variadas
- Ensalada cesar estilo Flamingo
- Jamón de bodega y queso semicurado
- Pastel frio con salmón ahumado
- Langostinos hervidos

MENÚ

Diciembre 2025

Días: 5 - 6 - 12 - 13 - 19 - 20 - 27
Otros días consultar

APERITIVO CALIENTE:

Montadito de lomo con queso, cebolla caramelizada y huevo de codorniz

PRIMER PLATO OPCIONAL:

Variación de mariscos a la plancha:
gamba roja, cigala, gamba langostinera y vieira
rellena de marisco gratinada

**Teléfono de contacto
634 859 138 - 661 017 678**
Plazas limitadas

SORBETE DE LIMÓN

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Costillar ibérico acompañado de guarnición.
- Codillo ibérico al horno con guarnición.
- Entrecotte de ternera con guarnición.
(Suplemento de 5 euros)
- Cazuela de Merluza en salsa marinera.

**39€ (por persona) sin marisco
50€ (por persona) con marisco**

Disco-móvil:

música actual, remember

y de todos los tiempos

Incluye 1º consumición

Consumiciones a partir de 6€

Chupitos a 1€ Quintos a 2€

POSTRE:

Pannacotta de café con nata
Dulces típicos navideños, copa de cava o sidra

BEBIDAS:

Tinto de Rioja, Blanco Viña del Mar,
Rosado Lambrusco
Cervezas, Refrescos, Aguas
Cafés e infusiones.

***El pago de los menús se efectuará antes de la fecha
del evento***



Solicita información sobre nuestros
menús veganos, sin gluten etc..