



## 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

### 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

### SORBETE DE LIMÓN

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

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

### 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.

### MENÚ

**Diciembre 2025**

**Días: 5 - 6 - 12 - 13 - 19 - 20 - 27**

**Otros días consultar**

**Teléfono de contacto**

**634 859 138 - 661 017 678**

**Plazas limitadas**

**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€**

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



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