

Menús de Navidad

Grupos · Navidad · Reyes

MENÚ 1 · TODO RACIONES 38 €

Croquetas caseras de ibérico y de queso Tresviso con cebolla caramelizada
Rabas de calamar y alioli
Cóctel de marisco
Pastel de cabracho, puerros y gambas
Tabla de jamón ibérico, queso manchego y nueces

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
Postres navideños a elegir

MENÚ 2 42 €

ENTRANTES
Pastel de puerros y gambas
Anchoas de Santoña
Croquetas caseras variadas
SEGUNDO A ELEGIR
Entrecot de ternera con salsa de queso o pimienta o lubina horneada a baja temperatura con patata panadera

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
Postres caseros navideños

MENÚ 3 50 €

ENTRANTES
Zamburiñas a la plancha con esencia de cítrico
Gambas al ajillo y cayena
Almejas a la marinera estilo Barco
SEGUNDO A ELEGIR
Lechazo de Castilla horneado o merluza rellena de frutos del mar sobre salsa de almejas

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
Postres caseros navideños

MENÚ DE GRUPOS 45 €

ENTRANTES
Tabla de quesos con nueces
Langostino en tempura y alioli
Surtido de bocados crujientes de fritos (rabas y croquetas variadas)
SEGUNDO A ELEGIR
Entrecot de ternera con salsa Tresviso o pimienta o lubina horneada con patata panadera

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
Postres variados a elegir

25 DE DICIEMBRE · NAVIDAD 50 €

PRIMERO A ELEGIR
Arroz meloso con bogavante y gambas o ensalada de cóctel de langostino en tempura, pulpo y gambas en salsa rosa y vinagreta de albahaca
SEGUNDO A ELEGIR
Lechazo de Castilla horneado a baja temperatura o timbal de bacalao confitado con crema de pimientos de piquillo y crujiente de puerro

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
POSTRES
Torrija de brioche navideña y helado de turrón
Sorbete de limón al cava
Tarta de queso al horno

6 DE ENERO · REYES 50 €

APERITIVO
Crema de rape, gambas y puerro
PRIMERO A ELEGIR
Arroz meloso con gambas y zamburiñas o tartar de salmón, aguacate y mostaza antigua
SEGUNDO A ELEGIR
Lubina salvaje horneada con cítricos y risotto verde aromático o solomillo de ternera con micuit, bañado en una reducción de Pedro Ximénez, patata baby y romero

Bodega: crianza (Lan ó David Moreno) verdejo (LAN u hombre pez)
Juvé & Camps
POSTRES
Torrijas de brioche y helado de turrón
Tarta de queso horneada casera
Sorbete de limón al cava

MENÚ INFANTIL 22 €

Entremeses fríos y calientes: croquetas, rabas y jamón ibérico
Escalopines de pollo con tres salsas
Bebida: refresco, agua
Postres: helado y tartas variadas caseras

Son menús de referencia, se pueden elaborar todo tipo de menús.
Los entrantes de todos los menús de grupo se pueden cambiar y variar.