



MENÚ

especial
Navidad



NAVIDAD 2021



Menú de grupos 35 €

AL CENTRO

FESTIVAL DE LA CASA:

- Jamón ibérico Guijuelo
- Caña de lomo ibérico Guijuelo
- Salchichón puro de bellota
- Cecina de León
- Chorizo puro de bellota
- Salchichón Payés

ENSALADA DE NAVIDAD

(mezclum de brotes tiernos, granada, tomate Cherry pera, surtido de ahumados y vinagreta de caviar)

CROQUETAS DE NAVIDAD

(jamón ibérico, bacalao y boletus)

PASTEL DE GULAS CON PATATAS PAJA Y HUEVOS ROTOS

PRIMERO AL CENTRO

Parrillada de carnes:

- Abanico ibérico
- Pluma ibérica
- Secreto ibérico
- Lagarto ibérico

POSTRE: Pastelería fina de la casa

BEBIDA:

- Vino Ribera del Duero, Rioja y de la tierra de Almería
- Vino blanco Rueda Verdejo y de la tierra de Almería
- Cerveza de barril
- Tinto de verano
- Agua y refrescos y café

OPCIÓN COPAS

COPA A 6 €

PACK 3 COPAS A 15 €

PACK 3 HORAS A 24 €/PAX





Menú de grupos 45 €

AL CENTRO

FESTIVAL DE LA CASA:

- Jamón ibérico Guijuelo
- Salchichón puro de bellota
- Chorizo puro de bellota
- Caña de lomo ibérico Guijuelo
- Cecina de León
- Salchichón Payés

ENSALADA DE NAVIDAD

(mezclum de brotes tiernos, granada, tomate Cherry pera, surtido de ahumados y vinagreta de caviar)

FESTIVAL DE QUESOS DE ESPAÑA

CROQUETAS DE NAVIDAD

(jamón ibérico, bacalao y boletus)

PASTEL DE GULAS CON PATATAS POBRE Y HUEVOS ROTOS

SALMON TERIYAKI (con wok de verduras)

PRIMERO AL CENTRO (parrillada de carnes)

- Abanico ibérico
- Secreto ibérico
- Pluma ibérica
- Cabecero ibérico

POSTRE: Pastelería fina de la casa

BEBIDA:

- Vino Ribera del Duero, Rioja y de la tierra de Almería
- Vino blanco Rueda Verdejo y de la tierra de Almería
- Cerveza de barril
- Tinto de verano
- Agua y refrescos y café

OPCIÓN COPAS

- COPA A 6 €
- PACK 3 COPAS A 15 €
- PACK 3 HORAS A 24 €/PAX





Menú de grupos 48 €

AL CENTRO

FESTIVAL DE LA CASA:

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Salchichón puro de bellota
- Chorizo puro de bellota
- Caña de lomo ibérico Guijuelo
- Cecina de León
- Salchichón Payés

ENSALADA DE NAVIDAD

(mezclum de brotes tiernos, granada, tomate Cherry pera, surtido de ahumados y vinagreta de caviar)

CROQUETAS DE NAVIDAD

(jamón ibérico, bacalao y boletus)

PASTEL DE GULAS CON PATATAS POBRE Y HUEVOS ROTOS

PRIMERO AL CENTRO

Lomito de bacalao en tempura negra

SEGUNDO INDIVIDUAL

Pluma ibérica de bellota con guarnición de patata y verdura

POSTRE: Pastelería fina de la casa

BEBIDA:

- Vino Ribera del Duero, Rioja y de la tierra de Almería
- Vino blanco Rueda Verdejo y de la tierra de Almería
- Cerveza de barril
- Tinto de verano
- Agua y refrescos y café

OPCIÓN COPAS

COPA A 6 €

PACK 3 COPAS A 15 €

PACK 3 HORAS A 24 €/PAX





Menú de grupos 50 €

AL CENTRO

FESTIVAL DE LA CASA:

- Jamón ibérico Guijuelo
- Salchichón puro de bellota
- Chorizo puro de bellota
- Caña de lomo ibérico Guijuelo
- Cecina de León
- Salchichón Payés

ENSALADA DE NAVIDAD

(mezclum de brotes tiernos, granada, tomate Cherry pera, surtido de ahumados y vinagreta de caviar)

CROQUETAS DE NAVIDAD

(jamón ibérico, bacalao y boletus)

PASTEL DE GULAS CON PATATAS POBRE Y HUEVOS ROTOS

PRIMERO AL CENTRO

Salmón teriyaki con wok de verdura

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Pluma ibérica de bellota con guarnición de patata y verdura

POSTRE: Pastelería fina de la casa

BEBIDA:

- Vino Ribera del Duero , Rioja y de la tierra de Almería
- Vino blanco Rueda Verdejo y de la tierra de Almería
- Cerveza de barril
- Tinto de verano
- Agua y refrescos y café

OPCIÓN COPAS

- COPA A 6 €
- PACK 3 COPAS A 15 €
- PACK 3 HORAS A 24 €/PAX





Menú de grupos 75 €

AL CENTRO

FESTIVAL DE LA CASA:

- Jamón de bellota Guijuelo
- Salchichón puro de bellota
- Chorizo puro de bellota
- Caña de lomo ibérico Guijuelo
- Cecina de León
- Salchichón Payés

ENSALADA DE NAVIDAD

(mezclum de brotes tiernos, granada, tomate Cherry pera, surtido de ahumados y vinagreta de caviar)

CROQUETAS DE NAVIDAD

(jamón ibérico, bacalao y boletus)

PASTEL DE GULAS CON PATATAS POBRE Y HUEVOS ROTOS

PRIMERO AL CENTRO

Mariscada caliente de gambones, gamba roja, mejillones, almejas y pulpo

SEGUNDO AL CENTRO (parrillada de carnes)

- Abanico ibérico
- Secreto ibérico
- Pluma ibérica
- Cabecero ibérico

POSTRE: Pastelería fina de la casa

BEBIDA:

- Vino Ribera del Duero, Rioja y de la tierra de Almería
- Vino blanco Rueda Verdejo y de la tierra de Almería
- Cerveza de barril
- Tinto de verano
- Agua y refrescos y café

OPCIÓN COPAS

COPA A 6 €

PACK 3 COPAS A 15 €

PACK 3 HORAS A 24 €/PAX



DATOS DE CONTACTO

Antonio Lorente

whatsapp: 661 266 996

alorentelamarca@gmail.com



Miguel Rumí

Tfno: 950 10 44 00

grupolamarca32@gmail.com

