

Menús NAVIDAD 2018



Aperitivos al centro para compartir. A ELEGIR 2 DE LOS SIGUIENTES

- Tabla de embutidos ibéricos con picos camperos
- Tabla de jamón ibérico de bellota con regañas
- Langostinos tigre cocidos
- Carpacho de ternera con virutas de parmesano
- Tarrina de foie con compota de manzana y tostas de pasas
- Pastel de cabracho con tostadas

Entrante individual (a elegir 1 de los siguientes) MÍNIMO 5 RACIONES

- Crema de marisco del chef
- Vieiras gratinadas rellenas de brandada de bacalao y gambas
- Pimientos del piquillo D.O. rellenos de verduritas y langostinos con crema de piquillo (2 unid. / ración)
- Alcachofas rellenas de ibérico con crema de gambas (2 unid. por ración)
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de tomate
- Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate
- Nécora cocida (S.P.M.)

Segundo plato individual (a elegir 1 de los siguientes) MÍNIMO 5 RACIONES

- Patitas de cordero a la riojana
- Rabo de toro estofado al vino de Rioja con crema de patata
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermut con parmentier de patata trufada
- Confit de pato con crema de patata y compota de manzana
- Cordero asado con patatas a la panadera
- Cochinillo asado con patatas lionesa
- Hojaldre relleno de solomillo de cerdo y pasas con salsa de hongos
- Lomo selecto de bacalao al pil pil con gulas de Norte
- Cocochas de bacalao al pil pil con almejas
- Merluza rellena de changurro con crema marinera

Postre individual (a elegir 1 de los siguientes) MÍNIMO 5 RACIONES

- Gosúa tradicional con un toque de licor
- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrija caramelizada en infusión de coco
- Milhojas de crema y nata
- Tiramisú casero

Bollo artesano de pan individual _____ 1,00 € / unidad.

Precio: 28,50 € por persona (IVA 10% incluido)

Condiciones, reserva y forma de pago

Los pedidos se realizarán con un mínimo de 48 horas.

Precios con IVA (10%) incluido.

Precios válidos para entregas en Logroño y radio de 25 km, consultar precios de entrega en otras localizaciones.

No incluye servicio de camarero, ni bebidas de ningún tipo.

Pedidos mínimos de 5 menús.

Los platos que precisan calentarse irán en recipientes **aptos para horno**.

Los pedidos de los días 24 y 25 se servirán hasta **las 16:30 h del día 24**.

Los pedidos de los días 31 y 1 de enero se servirán hasta **las 16:30 h del día 31**.

El cliente se compromete a facilitar un número de DNI para la emisión de la factura por el servicio.

Se realizará una transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva a la aceptación del presupuesto.

Se realizará una transferencia por el 50% del resto de la cantidad total del presupuesto el día de la recogida o entrega del servicio.