



Menú De Navidad 2025-2026



Comida de empresa



• Menú 1.

55 /PP

Incl. iva



ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

COCTEL DE GAMBAS CON SALSA WHISKY Y LIMON (individual)

"KIBBBELING" FRITURA HOLANDESA Y SALSA RAVIGOTTE

URAMAKI SUSHI ROLL DE PEPINO Y SALMON

CANELON DE VERDURAS GRATINADO CON BECHAMEL Y

QUESO PAYOYO (1 canelón por cada 2 personas)

ENSALADA MALAGUANA ESTILO VINO MÍO

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

SATE DE CHURASCO DE POLLO CON SALSA CACAHUETE

ARROZ CHAUFA Y GUISANTES SERVIDO CON

ENSALADA DE "ATJAR-TJAMPOER" Y PAN DE GAMBA CRUJIENTE

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS

PARA COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO

BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (cafe solo, cafe con leche, cortado)

60 /PP

Incl. iva



• Menú 2.

ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

SUSHI ROLL URAMAKI DE PEPINO Y SALMON
CANELON DE VERDURAS GRATINADO CON BECHAMEL Y
QUESO PAYOYO (1 canelón por cada 2 personas)
ENSALADA CEASAR CON CHURASCOS DE POLLO
"KIBBBELING" FRITURA HOLANDESA Y SALSA RAVIGOTTE
COCTEL DE GAMBAS CON SALSA WHISKY Y LIMON (individual)
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI Y FIDEOS
TOSTADO DE SEPIA, SALSA DE CAVA CON ACEITE AOV Y HIERBAS VERDE

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS PARA
COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (café solo, café con leche, cortado)

• Menú 3.

65 /PP
Incl. iva



ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

PASTRAMI DE TERNERA ESTILO CARAPCCIO CON QUESO

PAYOYO Y LECHUGA DE LA AXZARQUÍA

TARTAR DE ATÚN ROJO DE CADIZ CON BRIOCH TOSTADO TIRADITO DE SALMON

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

CONFIT DE PATO CARMELIZADO CON MIEL .

SERVIDO CON PURÉ DE PATATAS Y CEBOLLETA CON

SU GUARNICION DE TEMPORADA

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS

PARA COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO

BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (cafe solo, cafe con leche, cortado)

• Menú 4.

70/PP
Incl. iva



ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

URAMAKI SUSHI DE TERNERA Y FOI
TARTAR DE ATÚN ROJO DE CÁDIZ CON BRIOCHE TOSTADO
BAO BUN CON CARNE MECHADA DE IBERICO Y ENSALADA CRIOLLA
TIRADITO DE SALMON.
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

CORVINA ASADA, SALSA DE CAVA SERVIDO
CON SU GUARNICIÓN DE TEMPORADA

03. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE Y NARANJA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (cafe solo, cafe con leche, cortado)

• Menú 5.

75/PP
Incl. iva



ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

JAMON IBERICO 50%

TIRADITO DE ATUN ROJO DE CADIZ

ARROZ CREMOSO CON SETAS

BERENJENA ASADA CON CACAHUETE , TERYAKI Y YOGUR AHUMADO

VIEIRA CON BECHAMEL DE PAYOYO Y SALSA DE ESPINACA

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

AGUJA DE RETINTO 16H DE COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON SU GUARNICIÓN.

SUPLEMENTO FOI A LA PARILLA 7,50 40 gr.

03. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE Y NARANJA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO

BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (café solo, café con leche, cortado)

50/PP
Incl. iva



• Menú vegetariano.

ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

ENSALADA DE PIMIENTO DE LA AXARQUÍA ALIÑADA.
CORAZÓN DE ALCACHOFA GRATINADO CON ALIOLI AHUMADO VEGANO
CORAZÓN DE ALCACHOFA GRATINADO CON ALIOLI AHUMADO VEGANO
BANDERA ANDALUZ PUERRO CONFITADO, BECHAMEL DE
AJO Y CREMOSO DE ESPINACA BERENJENA ASADA.
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

ARROZ CON VERDURAS FRESCAS DE LA AXARQUÍA Y SETAS

03. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE Y NARANJA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (cafe solo, cafe con leche, cortado)