

# MENÚ DE NAVIDAD Nº1

## Entrantes

(AL CENTRO 1 RACIÓN CADA 4 COMENSALES)

**Tabla de jamón ibérico y queso viejo** de oveja curado en manteca  
**Ensaladilla tradicional** con taquitos de atún de almadraba a la barbateña  
**Croquetas de bechamel** cremosa y velo de jamón ibérico

## Principal

(INDIVIDUAL A ELEGIR)

**Medallones de solomillo ibérico** a baja temperatura  
con salsa de gorgonzola y nueces  
**Carrillada de retinto** con su reducción de oloroso y ciruelas pasas

## Algo dulce

(INDIVIDUAL A ELEGIR)

**Milhoja crujiente** de arroz con leche y salsa de vainilla  
**Tarta de queso** cremosa con salsa de frutos rojos

## Bebidas

**Minigintonic invitación**

**Bebidas incluidas** durante la comida/cena  
Ribera del Duero Sembro, Rioja Don Jacobo, cerveza y refrescos

**45€**

Persona

Haz un **brindis especial** con una Botella de cava **Anna de Codorníu** por 2€ más/comensal o una botella de champagne **Moet Chandon** (6€ más/comensal). \*1 botella cada 8 personas.

**Copa combinada 4,5€ | Copa combinada reserva 6,5€**



FOGÓN de  
MARIANA

# MENÚ DE NAVIDAD Nº2

## Entrantes

(AL CENTRO 1 RACIÓN CADA 4 COMENSALES)

**Tabla de jamón ibérico y queso viejo** de oveja curado en manteca

**Ensaladilla tradicional** con taquitos de atún a la barbateña

**Croquetas de bechamel** cremosa y velo de jamón ibérico

## Principal

(INDIVIDUAL A ELEGIR)

**Lingote de presa ibérica asada** a baja temperatura  
con reducción al palo cortado y cítricos

**Codillo de cerdo glaseado** con emulsión de miel y mostaza

## Algo dulce

(INDIVIDUAL A ELEGIR)

**Milhoja crujiente** de arroz con leche y salsa de vainilla

**Tarta de queso** cremosa con salsa de frutos rojos

## Bebidas

**Minigintonic invitación**

**Bebidas incluidas** durante la comida/cena

Ribera del Duero Sembro, Rioja Don Jacobo, cerveza y refrescos

**50€**

Persona

Haz un **brindis especial** con una Botella de cava **Anna de Codorniu** por 2€ más/comensal o una botella de champagne **Moet Chandon** (6€ más/comensal). \*1 botella cada 8 personas.

**Copa combinada 4,5€ | Copa combinada reserva 6,5€**



**FOGÓN de  
MARIANA**

# MENÚ DE NAVIDAD Nº3

## Entrantes

(AL CENTRO 1 RACIÓN CADA 4 COMENSALES)

**Tabla de jamón ibérico y queso viejo** de oveja curado en manteca  
**Ensaladilla tradicional** con taquitos de atún de almadraba a la barbateña  
**Croquetas de bechamel** cremosa y velo de jamón ibérico  
**Huevos rotos trufados** con jamón, champiñón y crema de parmesano con trufa

## Principal

(AL CENTRO CADA 4 COMENSALES)

**Chuletón de ternera especial Janda 1,2 kg**, ya trinchado,  
con patatas horneadas y pimientos piquillo caramelizados

## Algo dulce

(INDIVIDUAL A ELEGIR)

**Milhoja crujiente** de arroz con leche y salsa de vainilla  
**Tarta de queso** cremosa con salsa de frutos rojos

## Bebidas

**Minigintonic invitación**

**Bebidas incluidas** durante la comida/cena  
Ribera del Duero Sembro, Rioja Don Jacobo, cerveza y refrescos

**55€**

Persona

Haz un **brindis especial** con una Botella de cava **Anna de Codorniu** por 2€ más/comensal o una botella de champagne **Moet Chandon** (6€ más/comensal). \*1 botella cada 8 personas.

**Copa combinada 4,5€ | Copa combinada reserva 6,5€**



FOGÓN de  
MARIANA

## Condiciones

Los grupos para estos menús deberán ser de **8 personas mínimo**.

Nuestros menús incluyen todas las bebidas consumidas en mesa, que comienzan al **llegar todos los comensales y finalizan con el postre**.

Confirmación de número de comensales y menú/platos elegidos al menos con **48 hrs de antelación** para grupos hasta **20 comensales**, y con **72 hrs de antelación** para grupos de más de **20 comensales**.

La reserva será efectiva con el **abono por adelantado de 15€** por comensal, que se descontará de la cuenta final.

Cualquier **anulación o modificación del número de comensales fuera de los tiempos de confirmación** establecidos para grupos, conllevará el cargo de la fianza correspondiente al número de comensales cancelados.

Si alguno de los comensales tuviese algún tipo de **intolerancia o alergia alimentaria**, deberá comunicarlo al momento de la reserva para adaptar el menú o elaborarlo libre del alérgeno indicado.

Cualquier modificación en su reserva, hágala a través del correo electrónico:

[hola@elfogondemariana.com](mailto:hola@elfogondemariana.com)



FOGÓN de  
MARIANA