



Menú de
NAVIDAD Nº 1

ENTRANTES

(Al centro 1 ración cada 4 comensales)

- Tabla de jamón ibérico y queso viejo de oveja curado en manteca
- Ensaladilla con lomos de bonito y mayonesa de piparra
- Pulpo en tempura con parmentier de patata y emulsión de pimentón

PRINCIPAL

(Individual a elegir)

- Lingote de presa ibérica confitada, con salsa jerezana al palo cortado y cítricos
- Canelones de carrillada de vaca vieja con reducción de salsa española y queso payoyo

ALGO DULCE

(Individual a elegir)

- Mousse de chocolate blanco y mermelada de naranja
- Tarta de queso payoyo 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 Codorníu por 2€ más/comensal o una botella de champagne Moët Chandon (6€ más/comensal). *1 botella cada 8 personas.
Copa combinada 4,5€ | Copa combinada reserva 6,5€

ASADOR
Puntaparrilla

DESDE 1991

**Ver anexo condiciones*

Necesaria confirmación previa de número de comensales

Menú 2023 especial grupos. Mínimo 8 comensales. Iva incluido



Menú de
NAVIDAD N^o2

ENTRANTES

(Al centro 1 ración cada 4 comensales)

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

Ensaladilla con lomos de bonito y mayonesa de piparra

Pulpo en tempura con parmentier de patata y
emulsión de pimentón

PRINCIPAL

(Al centro cada 4 comensales)

Chuletón de ternera especial Janda 1,2 kg, ya trinchado, con
patatas horneadas y pimientos piquillo caramelizados
(opcional cambio a plato individual, entrecot 300 gr suplemento 3€)

ALGO DULCE

(Individual a elegir)

Mousse de chocolate blanco y mermelada de naranja

Tarta de queso payoyo 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 Codorníu por 2€ más/comensal
o una botella de champagne Moët Chandon (6€ más/comensal). *1 botella cada 8 personas.

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

Necesaria confirmación previa de número de comensales

Menú 2023 especial grupos. Mínimo 8 comensales. Iva incluido

ASADOR
Puntaparrilla

**Ver anexo condiciones*

DESDE 1991

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 con lomos de bonito y mayonesa de piparra

Pulpo en tempura con parmentier de patata y
emulsión de pimentón

PRINCIPAL

(A elegir 1 fuente cada 2 personas)

Fuente de ¼ cordero lechal

Fuente de ¼ cochinillo ibérico

*Las fuentes vienen acompañadas de patatas fritas y bol de lechuga
fresca aliñada con cebolleta*

ALGO DULCE

(Individual a elegir)

Mousse de chocolate blanco y mermelada de naranja

Tarta de queso payoyo con salsa de frutos rojos

BEBIDAS

Minigintonic invitación

Bebidas incluidas durante la comida/cena

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

62€

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€

ASADOR
Puntaparrilla

**Ver anexo condiciones*

DESDE 1991

Necesaria confirmación previa de número de comensales

Menú 2023 especial grupos. Mínimo 8 comensales. Iva incluido



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:
info@asadorpuntaparrilla.com

ASADOR
Puntaparrilla

DESDE 1991