



# MENÚ DE NAVIDAD 2023



## RESERVAS

**MÍNIMO 8 COMENSALES**  
**CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA**

(Las consumiciones en barra previa o posterior no están incluidas)

**TELÉFONO 606 775 591**

**10**  
**ANIVERSARIO**  
2013 - 2023





# MENÚ DE NAVIDAD 2023

## ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Panceta ibérica de bellota de la casa.
- Salmorejo cordobés con guarnición
- Ensaladilla de pulpo con camarones y virutas de mojama.
- Morcilla de arroz con pimientos de piquillo y guarnición
- Berenjenas en tempura de cerveza con miel de caña.
- Revuelto de langostinos y gulas al ajillo. y Jamón Ibérico.

## PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

Carrillada ibérica con guarnición de patatas.

O

Merluza en salsa con almejas y guarnición

## POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

## BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

## RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

(Las bebidas en barra se cobraran aparte)

**Mínimo 8 comensales**

35 €  
Por persona



# MENÚ DE NAVIDAD 2023

## ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Queso de Oveja Reserva.
- Salmorejo cordobés con guarnición.
- Ensalada de tomate rosa con boquerones en vinagreta de almendras.
- Croquetas de Jamón Ibérico envueltas en panceta ibérica de la casa.
- Corazón de alcachofas en salsa con langostinos y Jamón Ibérico.
- Huevos rotos con camarones y ensalada de pimientos de piquillo.

## PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

- Solomillo en salsa con guarnición de setas y patatas a gajos.
- O
- Bacalao en salsa con almejas guarnición

## POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

## BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

## RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

**Mínimo 8 comensales**

(Las consumiciones en barra no están incluidas)

35 €  
Por persona



# MENÚ DE NAVIDAD 2023

## ENTRANTE EN MESA

(Para 4 Comensales)

- Jamón Ibérico.
- Salmorejo cordobés con guarnición.
- Croquetas de cecina con salsa de kimchi.
- Ensalada de tomate, aguacate y sardinas ahumadas.
- Huevos rotos con langostinos al ajillo y guarnición.
- Rollitos de morcilla con manzana caramelizada y miel de caña.

## PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre)

Secreto Ibérico con gajos de patatas y Guarnición

O

- Lomo de atún encebollado con guarnición

## POSTRE

(Surtido de dulces Navideños)

CHUPITO DE CORTESÍA

## BODEGAS

- Agua, refrescos, jarras de cervezas, fino, blanco Tintos (Riojas de la Casa) y Semidulce

## RESERVAS

AFORO DE COMEDOR 28 Personas

TELÉFONO 606 775 591

CIUDAD DEL PUERTO SANTA MARIA

(Las bebidas en barra se cobraran aparte)

**Mínimo 8 comensales**

40 €  
Por persona