



# Menús de Navidad



LA  
**EVOLUCION**

Casera & Gourmet



## TERRAZA

# Menú Evolución 1

PARA COMPARTIR



## ENTRANTES FRÍOS

Pate de cabracho (especialidad de la casa) acompañado  
de tostas y mayonesa casera  
Ensaladilla de gambas y gambones



## ENTRANTES CALIENTES

Berenjenas fritas con miel de caña  
Dátiles de Bacon y almendras  
Saquitos de setas, jamón ibérico y un toque de  
foie de pato  
Crujientes de bogavante de Conil  
Frituritas de queso camembert con mermelada de  
tomate  
Crepes de vieiras y gambas con salsa de marisco  
Revuelto campero (patatas, cebollas, pimiento,  
chorizo y jamon de bellota)



## SURTIDO DE POSTRES

Tarta de queso payoyo  
Tocino de cielo  
Tarta de la abuela  
Flan de crema de queso  
Café



# 36 €

Bebidas incluidas (vino coto mayor crianza, vino estero blanco seco o  
semidulce, manzanilla la alegría, cerveza estrella Galicia de barril, refresco)  
Brindis con cava (invitación de la casa)

# Menú Evolución 2

## ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

*Pate de cabracho (especialidad de la casa) acompañado  
de tostas y mayonesa casera*

*Ensaladilla de pulpo*

*Surtido de ibéricos:*

*Jamón 5J*

*Queso emborrado*

*Salchicón ibérico*

*Chorizo ibérico*



## ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

*Saquitos de setas, jamón y un toque de foie*

*Crujientes de bogavante de Conil*

*Frituritas de queso camembert con mermelada de tomate*

## PLATO PRINCIPAL

*Arroz caldoso al estilo marinero*

## POSTRES

*Flan de Higos al Pedro Ximenez con helado dulce de leche*

*Café*

# 45 €

*Bebidas incluidas (vino coto mayor crianza, vino estero blanco seco o  
semidulce, manzanilla la alegría, cerveza estrella Galicia de barril, refresco)*

*Brindis con cava (invitación de la casa)*



# Menú Evolución 3

## ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

*Pate de cabracho (especialidad de la casa) acompañado  
de tostas y mayonesa casera*

*Langostinos tigres*

*Tartar de salmón con mangos, aguacates y un toque  
de sésamo negro*

*Surtido de ibéricos:*

*Jamón 5J*

*Queso emborrado*

*Salchicón ibérico*

*Chorizo ibérico*

## ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

*Saquitos de setas, jamón y un toque de foie*

*Crujientes de bogavante de Conil*

*Frituritas de queso camembert con mermelada de tomate*

*Croquetas lechosas de puchero*

*Dátiles de Bacon y almendras*

*Crepes de vieiras y gambas con salsa de marisco*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Solomillo de cerdo ibérico de bellota con jamón 5J*

*Salsa a elegir (Pedro Ximénez, Roquefort o al vino tinto)*

*ó*

*Lomo de dorada al horno gratinado con patatas de Sanlúcar*

## POSTRES

*Torrija de pan brioche con helado casero*

*Café*

# 65 €

*Bebidas incluidas (vino coto mayor crianza, vino estero blanco seco o  
semidulce, manzanilla la alegría, cerveza estrella Galicia de barril, refresco)  
Brindis con cava (invitación de la casa)*

# Condiciones

El número mínimo de comensales será de 8 personas.

Para la formalización de la reserva, se deberá abonar un total del 25% del total de la reserva. Dicha señal solo se devolverá con cancelación efectuada 10 días antes de la fecha de reserva.

Se comenzará el servicio cuando estén los comensales sentados en mesa, sin incluir los aperitivos que se sirvan en Barra u otras instalaciones del Restaurante.

Todas las consumiciones anteriores o posteriores a los Menús Contratados se cobrarán en el momento según precios de carta del restaurante.

Si desea traer alguna comida o bebida ajena al restaurante, deberá previamente firmar un documento de exención de responsabilidad.

En caso de alguna Alergia o Intolerancia Alimentaria, por favor, comuníquenoslo cuando confirme el grupo.

Todos los precios tienen el IVA incluido.



LA  
**EVOLUCION**

Casera & Gourmet