

MENU "XMAS 2020 "

(valido para grupos a partir de 15 personas)
Entrantes servidos al centro cada 3pax 1 plato:

Croquetas caseras de pescados y marisco

Jamón Ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano

Entrante de temporada navideño

Entrante individual:

Ganache de foie-gras con frutos rojos y queso de Almedjjar

Segundo plato:

Pescado de Lonja (Tipo rape, merluza, dorada etc....lo que entra fresco)

O

Suave costillar de cordero ibérico Agnei
(A elegir con antelación)

Postre individual:

Sobao de pistacho con chocolate blanco

Turrón de Navidad

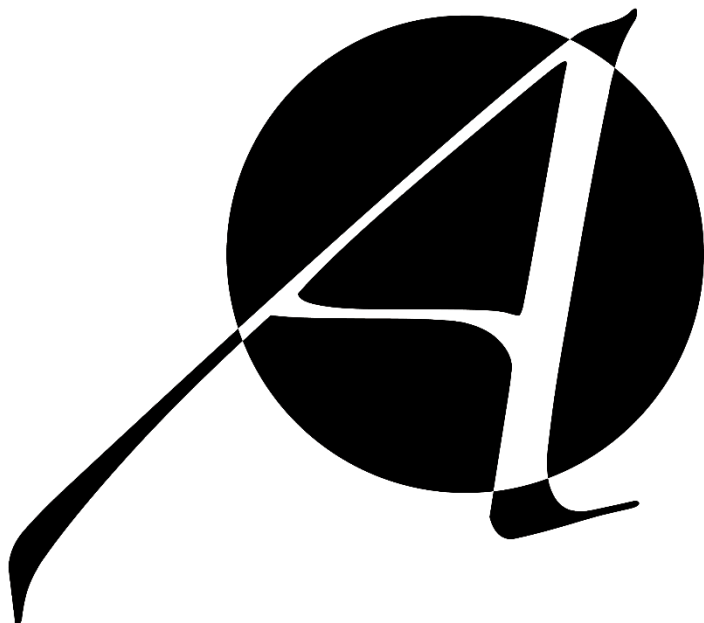
Café

Bodega:

Copa de bienvenida, vino tinto crianza (o blanco),
refrescos, cerveza, agua y café

Precio 54-€ por persona,iva incluido.





MENU “XMAS 2020” in english

Starters served to shar 3 p. 1 plate:

Croquettes of fish and seafood

Iberian bellota ham from JABUGO handcutted

Seasonal suggestions starter

Starter individual served:

Ganache of foie-gras with wildberries and cheese from Almedijar

Main course :

Fresh market fish

OR

Tender Agnei Lamb ribs

(to choose in advance)

Dessert individual served:

Biscuit of pistachio with White chocolate

Xmas nougat

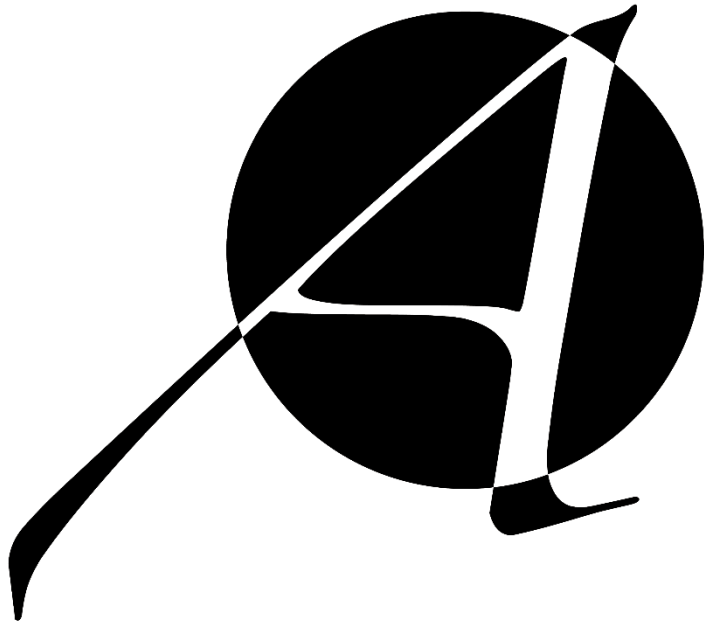
Coffee

Drinks:

Welcome drink, Red wine (or White if someone prefers) ,

Softdrinks, beer, water and coffee

Price per person 54€, VAT included.



MENU "Weihnachten 2020 " auf Deutsch

Vorspeisen im Tischzentrum serviert, immer 3 Personen 1 Speise:

Hasugemachte Fisch-und Seefruchtkroketten

Spanischer handgeschnittener Bellota-Schinken

Saisonale weihnachtsvorspeise

Individuel servierter Gang

Ganache aus Gänsestopfleber mit Waldbeeren und Almedijar Käse

Hauptgang :

Frische Fisch vom Markt

○

Zarte Agnei Lammrippchen

(Asuwahl mus sim vorraus erfolgen)

Individuelles Dessert:

Pistazienküchlein mit weisser Schokolade

Weihnachtsnougat

Kaffe

Getränke:

Willkommensdrink, Crianza Rotwein oder Weisswein),

Softdrinks, Bier, Wasser und Kaffe

Preis 54€ pro Person, MwSt inbegriffen.