



Menús de Navidad y Reyes

Empresas Asociadas
Apyme Vegas Altas-la Serena

2022 - 2023

Pulsa en link de tu restaurante favorito para ver los Menús de esta Navidad

ABAKO

AL JARDIN

HOSTAL GALICIA

EL GRAN ESPARTERO

HOTEL CORTIJO SANTA CRUZ



HOTEL VEGAS ALTAS

LA ESPARTERÍA

LOS FOGONES DE SALVADOR

MESÓN LOS BARROS

RESTAURANTE CASTRO PALOMARES

RESTAURANTE ÁGORA - FEVAL



RESTAURANTE QUINTO CECILIO

TABERNA SEBASTIAN

TIERRA RESTAURANTE

TSUNA ASIA FUSION

HOTEL VERACRUZ

MANILA



Menús Navidad

ÁBAKO
ABAKOABAKOABAKOABAKOABAKO
RESTAURANTE

924 96 11 16

reservas@abakorestaurante.com





Menú 1

36€

Aperitivo de nuestra cocina

Servido todo al centro

Ensalada verde con frutas y frutos secos y cebolla crujiente
con miel y mostaza

Gyozas de costilla ibérica al curry con salsa de coco y soja

Para terminar individual

Carrilleras de cerdo estofadas con parmentier al tomillo y verduritas
salteadas

ó

Solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y demi-glace

Cocina dulce individual

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, vino tinto o blanco (incluye dos bebidas).

Café o infusión. Licor de la casa.



Menú 2

45€

Aperitivo de nuestra cocina

Servido todo al centro

Dumpling de brócoli y calabaza con *kimchi* y salsa
puttanesca

Carpaccio de presa ibérica y foie con lámina de parmesano y aceto
balsámico

Para terminar individual

Presa asada con foie y salsa de uva
ó

Lomo asado de bacalao con muselina de ajo sobre pisto manchego

Cocina dulce individual

Sorbete de mojito
ó

Sorbete de mango

Bodega

Cerveza, vino tinto o blanco (incluye dos bebidas).

Café o infusión. Licor de la casa.



Menú 3

59€

Aperitivo de nuestra cocina

Servido todo al centro

Lomo ibérico doblado a la manteca

Selección de quesos

Nuestro tartar de solomillo de ternera de Extremadura

Tallarines de Calamar con su guiso a la americana

Para terminar individual

Lomo bajo de vaca madurada
ó

Lubina asada con tomate concassé y salsa suave

Cocina dulce individual

Simplemente limón
ó

Tarta de queso de la Serena

Bodega

Cerveza, vino tinto o blanco (incluye dos bebidas).

Café o infusión. Licor de la casa.

MENÚ DE NAVIDAD DÍAS 10 Y 17 DICIEMBRE



Para empezar:

- Colección de ibéricos de la dehesa de Extremadura y torta de la serena
- Vieira gratinada rellena de tranguro y escamas de jamón

Del océano:

- Liceo de mariscada al laurel sobre lecho de crudités

Pausa creativa:

- Sorbete cremoso Mai-tai

De la tierra:

- Tourné de plumilla a la brasa con chimichurri de aguacate

Dulce tentación:

- Semifrio Red Velvet de turrón

Precio por comensal: 60€

Incluye 4 horas de barra libre amenizada por un Dj

**Teléfonos
para reservar:**

924 84 91 65
622 41 49 87



MENU N° 1

1º PLATO

**COLECCIÓN DE IBERICOS DE LA DEHESA DE
EXTREMADURA CON TORTA DE LA SERENA**

2º PLATO

**TOURNE DE SECRETO DE CERDO A LA
BRASA CON CHIMICHURRI DE NARANJA**

Algo Dulces :

**SEMIFRIO DE LECHE MERENGADA CON
CORONA DE NUTELLA Y BIZCOCHO VELVET**



**Bodega: Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cerveza,
Agua Mineral y Café .**

Precio por comensal: 30,00 €



MENU N° 2

1º PLATO

TOSTA HOJALDRADA DE ATUN CON
VERDURITAS EN WOK GRATINADA

2º PLATO

PAVIA DE BACALAO A LA EXTREMEÑA
SOBRE MOUSELINA DE PIMIENTOS

3º PLATO

TIMBAL DE SOLOMILLO DE CERDO A LA CREMA
GARDEN CON GARNACHA DE ALMENDRAS

Algo Dulces :

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO



Bodega: Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cerveza,
Agua Mineral y Café .

Precio por comensal: **35,50 €**



MENU N° 3

1º PLATO

**ENSALADA DE PERDIZ Y MANGO
CON VINAGRETA DE FOIE**

2º PLATO

**SOUPRENT DE RAPE AL AZAFRAN
CON ALMEJAS SOBRE PARMENTIER**

3º PLATO

**PLUMILLA DE IBERICO A LA
BRASA CON AJÍ DE AGUACATE**

Algo Dulces :

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO



Bodega: Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cerveza,
Agua Mineral y Café .

Precio por comensal: 43,30 €



MENU N° 4

CENTRO DE MESAS (4 Personas)

- COLECCIÓN DE IBERICOS DE LA DEHESA DE EXTREMADURA
- TABLA DE QUESO NACIONALES e INTERNACIONALES
- PANACHE DE CROQUETAS ARTESANAS

2º PLATO A ELEGIR :

**SOLOMILLO DE CERDO IBERICO
CON NUBE DE QUESO DE LA SERENA**

ó

**TRONCO RUSTICO DE BACALAO CONFITADO
CREMA ESCABECHADA DE CITRICOS**

Algo Dulces : TARTA CREATIVA DE GALLETA Y KINDER



Bodega: Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cerveza,
Agua Mineral y Café .

Precio por comensal: 38,80 €



HOSTAL GALICIA

Menú de Navidad

Mediodía

Centros de mesa (cada 4 comensales)

Para Asociados
de Apyme

COPAS a 4€
más
CHUPITO
de la casa

- Surtido de quesos extremeños
- Croquetas de rabo de toro
- Ensalada de tomate con ventresca
 - Gambones al ajillo
 - Mejillones a la gallega

Plato Individual a elegir

- Arroz con pluma ibérica y boletus
- Arroz con rabo de toro
- Arroz con almejas y gambones

Postre

Milhojas de nata

Bebida

Vino tinto: Lengua azul (Ribera del Guadiana)

Vino blanco: Bodegas Ruíz Torres

- Cervezas, refrescos, café

PVP POR PERSONA: 35,00€

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2022

👑 **Nº1** 👑

**2 PLATOS A COMPARTIR ENTRE
4 PERSONAS**

- **FUENTE DE IBÉRICOS Y QUESO**
- **FUENTE DE CROQUETAS ARTESANAS**
- CAMBIO DE PALADAR**

- **SORBETE AL RON DE COCO**
1 PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

- **SOLOMILLO AL AJILLO CON
PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRÓN**

POSTRE:

**TARTA DE LA ABUELA CON HELADO
DE NATA Y COOQUIES**

LOW COST

TODA LA BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO

23,90 €

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2022

👑 **Nº2** 👑

**3 PLATOS A COMPARTIR ENTRE
4 PERSONAS**

- **ENSALADA CESAR**
- **FUENTE DE IBÉRICOS Y QUESOS**
- **LAGRIMITAS DE POLLO MIEL Y
MOSTAZA**

CAMBIO DE PALADAR

- **SORBETE AL RON DE COCO**
- 1 PLATO A ELEGIR INDIVIDUAL**
- **SOLOMILLO AL AJILLO CON
PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRÓN**
 - **DORADA REBOZADA A LA VIZCAINA**

POSTRE:

**TARTA DE LA ABUELA CON HELADO
DE NATA Y COOQUIES**

TODA LA BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO **28,50 €**

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2022 Y DÍA REYES 2023

INDIVIDUAL

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESOS

**2 PLATOS A COMPARTIR ENTRE
4 PERSONAS**

- ENSALADA CESAR

- LAGRIMITAS DE POLLO MIEL Y MOSTAZA

CAMBIO DE PALADAR

- SORBETE AL RON DE COCO

1 PLATO A ELEGIR INDIVIDUAL

- PLUMA DE CERDO IBÉRICO CON
PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS
DEL PADRÓN

- DORADA REBOZADA A LA VIZCAINA

POSTRE:

TARTA DE LA ABUELA CON HELADO
DE NATA Y COOQUIES

32,00€

TODA LA BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO



Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO



Hotel Costijo Santa Cruz

MENÚ ESPECIAL

3 Y 10 DICIEMBRE 2022

COMPARTIMOS...

Surtido de Ibéricos

Espeto de gambón con salsa agripicante

DEL MAR...

Bacalao gratinado

DE LA DEHESA...

Costillar en dos cocciones con barbacoa de
tomates y aros de cebolla

ALGO DULCE...

Tarta de limón cítrico y merengue

INFO Y RESERVAS: 924832415

El hotel se reserva el derecho de cancelación hasta 15 días antes de la realización del evento

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO



CENAS DE NAVIDAD

3 Y 10 DICIEMBRE 2022

MENÚ ESPECIAL
5H BARRA LIBRE CON DJ
BUS IDA/VUELTA*
(sujeto a plazas)
65 €

INFO Y RESERVAS: 924832415

El hotel se reserva el derecho de cancelación hasta 15 días antes de la realización del evento

MENÚS NAVIDAD 2022

GRUPOS Y EMPRESAS

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

INFO Y RESERVAS:
924832415



Hotel Cortijo Santa-Cruz
Restaurante La Encamienda



CONFECCIONA TU MENÚ

APERTIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Hojaldre relleno de corvina y puerro con salsa de espárragos verdes

Pimientos rellenos de rabo de toro y boletus

Verduras al wok con queso de cabra y langostinos

Canelones de perdiz y shitakes con pisto riojano

Crepes rellenos de pollo asado con salsa de maíz y jengibre

PESCADOS

Bacalao gratinado HCSC

Bacalao confitado con espinas y pasas y salsa de ajetes

Popietas de lubina a la gallega

Tacos de salmón marinado con cous cous mozárabe

CARNES

Carrilleras guisadas al tinto extremeño

Solomillo de cerdo con terrina de Idiazábal y salsa de setas de otoño

Presa ibérica con revolconasy salsa de manzanas y ajo negro

Turnedó de solomillo envuelto en panceta y salsa bordalesa

POSTRES

Chocolate belga relleno de naranja con frutos del bosque y nougat helado

Milhojas de hojaldre relleno de crema y manzana con salsa dulce de leche

Tarta Ferrero con garrapiñada de frutos secos

Almendrado de queso de cabra y naranja escarchada

4h BARRA LIBRE: 16€/pax
POR COPAS: 4.5€

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

 Hotel Cortijo Santa Cruz 
***** Restaurantes La Encamienda *****

MENÚ TIPO 1

APERTIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Canelones de perdiz y shitakes con pisto riojano

PLATO PRINCIPAL

Bacalao gratinado HCSC

POSTRE

Tarta Ferrero con garrapiñada de frutos secos

Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de la casa

Cervezas

Refrescos

Agua

Café

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

40 €

4h BARRA LIBRE: 16€/pax
POR COPAS: 4.5€



Hotel Cortijo Santa-Cruz
Restaurante La Encamienda



MENÚ TIPO 2

APERTIVO DE BIENVENIDA

A COMPARTIR (4 pax)

Surtido de ibéricos
Pimientos rellenos
Crepes rellenos
Verduritas al wok

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica

POSTRE

Tarta Ferrero con garrapiñada de frutos secos
Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de la casa
Cervezas
Refrescos
Agua
Café

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

42.5 €

**4h BARRA LIBRE: 16€/pax
POR COPAS: 4.5€**



Hotel Cortijo Santa-Cruz
Restaurante La Encamienda



Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO



Cena de Nochevieja

CENA CON COTILLÓN
5H BARRA LIBRE

100€ pax

*OFERTAS EN ALOJAMIENTO

Reservas: 924832415



Hotel Cortijo Santa-Cruz
Restaurante La Encamienda



Cena de Nochevieja

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

Compartimos

Jamón D.O

Mariscada fría

Canapés navideños

Comenzamos

Crema de langosta decantada en un fondo marino de salicornia y trompetas

Principal

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con rocas de patata y jugo clásico

Algo dulce

Tarta ópera

Uvas de la suerte

Dulces navideños

Café

Bodega

Vino tinto Huella Selección Joven

Vino blanco Zaleo semi dulce y Melior verdejo

Cerveza

Refrescos

PACKS NOCHEVIEJA

CENA+COTILLÓN+
5H BARRA LIBRE+ALOJAMIENTO

130€ pax

CENA+COTILLÓN+
5H BARRA LIBRE+ALOJAMIENTO
CON DESAYUNO

138€ pax

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

Reservas: 924832415



Hotel Cortijo Santa-Cruz
Restaurante La Encamienda



MENÚ DE REYES

Encendemos los fogones

Ibéricos de la comarca
Croquetas de corvina y espinacas
Bocados de empanada casera

Lo que más nos gusta del mercado, el pescado

Bacalao con gratén carbonizado y
cebolla al campari

Nuestro lado más carnívoro

Solomillo de cerdo con guiso de setas y castañas con jugo
de campo

A quién le amarga un dulce

Pecado de Oriente
Roscón de Reyes
Café

Bodega

Vino tinto Huella Selección Joven
Vino blanco Zaleo semi dulce y Melior verdejo
Cerveza
Refrescos

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO

– 50€ –



Hotel Cortijo Santa Cruz
Restaurante La Encomienda





Menús Navidad

Para Asociados
de Apyme

COPAS
ESPECIAL 5€

REFRESCOS 2€

Menú Navidad 1

Surtido de Ibéricos

Brick de Bacalao al Romesco con Salsa Holandesa

Sorbete del Chef

*Medallones de Solomillo Escalopados con Salsa Pedro Ximénez
acompañado de Gratón de Patata Nueva*

Algo dulce

*Tartar Tatin de Manzana sobre Salsa de Vainilla y
Helado de Turrón*

Café

Bebida

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos

Bodega

Vino Blanco Payva Semidulce, Vino Tinto Payva Crianza

45.00€

TVA INCLUIDO

RESERVAS: 924 81 00 05

Para Asociados
de Apyme

COPAS
ESPECIAL 5€

REFRESCOS 2€



Menú Navidad 2

Al centro

Surtido Ibérico (Jamón y Lomo)

Torta de la Serena

Surtido de Croquetas variadas

Individual

Brandada de Bacalao sobre Salsa de Bogavante

Sorbete del Chef

Milhoja de Carilleras Bañadas en Veloute de Setas,
sobre Patata Roja Chip Vegetal

Algo dulce

Cremoso de Chocolate Nevado sobre Bizcocho Básico
con Guirlache de Almendras y Helado

Café

Bebida

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos

Bodega

Vino Blanco Payva Semidulce, Vino Tinto Payva Crianza

Para Asociados
de Apyme

COPAS
ESPECIAL 5€

REFRESCOS 2€

47,00€

TIVA INCLUIDO

RESERVAS: 924 81 00 05

MENÚ

Aperitivos de Bienvenida

Twister de Langostino con Sésamo y Yakisoba

Bomba de Queso Curado y Nuez de Pecan sobre Culis de Frutilla

Tosta de Carpaccio de Foie y Queso Crema

Individual

Lomito de Bacalao bajo Pomada de Ajos Negros y

Crema Italiana de Tomate

Sorbete del Chef

Tournedor de Cerdo Confitado sobre emulsión de Patatas,

Cebolleta Galseada y Crocanti de Maíz Tostado

Algo dulce

Coulant de Turrón con Helado de Vainilla

Café

Bebida

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino Blanco Payva Semidulce, Vino Tinto Payva Crianza

BARRA LIBRE 4 HORAS CON DJ

60.00€

TIVA INCLUIDO

Para Asociados
de Apyme

COPAS
ESPECIAL 5€

REFRESCOS 2€



MENU N°1



Platos individuales entran los 3 platos)

- ***Surtido de ibéricos (Jamón, queso y lomo)***
- ***Surtido de croquetas caseras (jamón ibérico y cocido)***
- ***Twister de langostinos con patata paja y salsa espartera***

CAMBIO DE PALADAR SORBETE DE LIMON AL CAVA

Plato individual por pax a elegir

- ***Solomillo de cerdo a la plancha con patata dólar y pimiento.***
- ***Sepia a la plancha con ensalada y alioli casero***

POSTRE

- ***Tarta casa silva de whisky con bombones***

INCLYE: TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO

LOS 2º PLATOS TIENEN QUE CONFIRMARSE 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS: 646506213 (PABLO)

AVENIDA SEVILLA N 1º DON BENITO

Para Asociados
de Apyme

UNA COPA
GRATIS

25.00€



MENU N°2



Plato individual por pax (entran los 4 platos)

- ***Surtido de ibéricos (Jamón , queso y lomo).***
- ***Surtido de croquetas caseras (boletus y rabo de toro).***
- ***Ensalada de queso azul con frutos rojos.***
- ***Crujiente de langostinos.***

CAMBIO DE PALADAR SORBETE DE LIMON AL CAVA

Plato individual por pax a elegir

- ***Presas ibéricas con patatas panaderas y pimientos.***
- ***Solomillo de cerdo a la plancha.***
- ***Lubina a la bilbaína con patatas panaderas***
- ***Lomo de Salmon (si lo desea con salsa de queso)***

POSTRE

- ***Tarta casa silva de whisky con bombones***

INCLYE: TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO

LOS 2º PLATOS TIENEN QUE CONFIRMARSE 1 SEMANA ANTES

TELÉFONO DE RESERVAS: 646506213 (PABLO)

AVENIDA SEVILLA N 1º DON BENITO

Para Asociados
de Apyme

UNA COPA
GRATIS

30.00€



MENU N°3



Platos individuales por pax entran los 4 platos)

- ***Surtido de ibéricos (Jamón , queso y lomo).***
- ***Ensalada de ahumados y anchoas.***
- ***Pimientos rellenos de bacalao.***
- ***Piruleta de langostinos.***

CAMBIO DE PALADAR SORBETE DE LIMON AL CAVA

Plato individual por pax a elegir

- ***Abanico ibérico de bellota con panaderas y pimientos.***
- ***Entrecot de ternera con patatas y pimientos.***
- ***Dorada con verduritas de temporada.***
- ***Lomo de bacalao confitado con piquillos y tomillo.***

POSTRE

- ***Tarta casa silva de whisky con bombones***

INCLYE: TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO

LOS 2º PLATOS TIENEN QUE CONFIRMARSE 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS:646506213 (PABLO)

AVENIDA SEVILLA N 1º DON BENITO

Para Asociados
de Apyme

UNA COPA
GRATIS

38.00€



MENU N°4



individuales

- ***Surtido de ibéricos (Jamón , queso y lomo).***
- ***Anchoas del cantábrico con tosta de pan y tomate.***
- ***Pulpo a la parrilla con pimentón de la vera y patatas.***
- ***Revuelto de setas, gambas y gulas sobre nido de patatas paja.***

CAMBIO DE PALADAR SORBETE LIMON AL CAVA

Plato individual por pax

- ***Lomo de atun rojo fresco.***
- ***Dorada a la bilbaína con verduras de temporada.***
- ***Pluma ibérica de bellota.***
- ***Chuletón de ternera con panaderas y pimientos***

POSTRE

- ***Tarta casa silva de whisky con bombones***

INCLYE: TODA LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO

LOS 2ºPLATOS TIENEN QUE CONFIRMARSE 1 SEMANA ANTES

TELEFONO DE RESERVAS:646506213 (PABLO)

AVENIDA SEVILLA N 1º DON BENITO

Para Asociados
de Apyme

UNA COPA
GRATIS

45.00€

Para Asociados
de Apyme

COPAS a
3.50€



MENÚ DE NAVIDAD

LOW COST

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la romana
Bacalao Dorado

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Solomillo a la plancha
Lubina a la plancha

POSTRES

Tarta de la casa

27 €

Incluye dos consumiciones por persona
Incluye café

Para Asociados
de Apyme

COPAS a
3.50€



MENÚ DE NAVIDAD N°1

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

Surtido de ibéricos y queso de la Tierra

Ensalada templada de rulo de cabra y frutos secos

Surtido de croquetas Gourmet (de gambas, de almejas y de rabo de toro)

Bacalao dorado con salsa de queso, especial de Los fogones de Salvador

SORBETE DE MANGO

PLATO PRINCIPAL (A ELEGÍR)

Salmón al queso

Lagarto ibérico con guarnición

POSTRES

Tarta de nata con nueces

35 €

Incluye toda la bebida durante la comida: Agua,
refresco, vino, cerveza

Para Asociados
de Apyme

COPAS a
3.50€



MENÚ DE NAVIDAD N° 2

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

Ensalada templada de rulo de cabra y frutos secos
Mariscada especial para 4 personas

SORBETE DE MANGO

PLATO PRINCIPAL (A ELEGÍR)

Dorada con guarnición
Lagarto ibérico con guarnición
Solomillo con guarnición

POSTRES

Coulant de queso con helado de frambuesa

48 €

Incluye toda la bebida durante la comida: Agua,
refresco, vino, cerveza
Incluye café y chupito

Copa despues de la comida : a 3,50 (promoción
exclusiva con este menú)



MESÓN LOS BARRIOS

Individual:

- Surtido de Ibéricos, Cuña de Queso de la Serena.
- Creps de Marisco con salsa casera.

Centro de Mesa:

- Revuelto de Jamón , patatas y pimientos..

2º Plato.

- Pluma a la Brasa.
- Solomillo ibérico a la Parrilla.
- Dorada a la Espalda.
- Lomo de bacalao con salsa de tomate

Postre.

- Tarta de la Casa.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - TINTO: Crianza.
 - BLANCO: Semidulce.



Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€

33.- €.



MESÓN LOS BARROS



Primer Plato Individual:

- Mixta de Jamón y Lomo con Cuña de Queso de la Serena.

Centro de Mesa:

- Gambas Blancas de Huelva.
- Langostinos Cocidos.

Sorbete

2º Plato. (A Elegir):

- Presa Ibérica a la Parrilla.
- Chuletillas de Lechal.
- Entrecot de Ternera a la Brasa.
- Dorada a la Panadera.
- Bacalao con Ciruelas.
- Rape en Salsa con Almejas y Gambas.

Postre:

- Milhojas de Nata y Crema.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:

- Blanco: Semidulce y Verdejo de Rueda.
- Tinto: Crianza.

Precio..... 47.- €.

Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€





MESÓN LOS BARRIOS



Individual:

- Surtido de Ibéricos. (Cuña Queso de la Serena).
- Ensalada de Bonito del Norte con Tomate Raf, Pimientos Asados y Reducción de Vinagre de Módena.

Centros de Mesa:

- Revuelto de la Casa.
- Bacalao Gratinado con Pasas y Piñones.

2º Plato. A elegir

- Presa Ibérica.
- Entrecot de Ternera a la Parrilla.
- Solomillo Ibérico a la Brasa.
- Lubina a la Espalda.
- Merluza en Salsa.

Postre.

- Milhojas de Nata y Crema.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - BLANCO: Semidulce y Verdejo.
 - TINTO: Crianza.

Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€



38.- €.





MESÓN LOS BARROS



Individual:

- Surtido de Ibéricos, Cuña de Queso de la Serena.
- Creps de Marisco con salsa de la casa.

Centro de Mesa:

- Revuelto de Jamón , patatas y pimientos..

2º Plato.

- Pluma a la Brasa.
- Abanico a la Parrilla.
- Dorada a la Espalda.
- Mero en salsa verde.

Postre.

- TARTA DE LA CASA.
- Café. Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - TINTO: Crianza.
 - BLANCO: Semidulce.



Para Asociados
de Apyme



COPA a
3.00€

31.- €.

Para Asociados de Apyme
UNA COPA DE CAVA



COMIDAS Y CENAS DE AMIGOS Y EMPRESAS 2022
DÍAS 3, 10, 16, 17 DICIEMBRE 2022 CON DJ PROFESIONAL

MENÚ

JAMÓN IBÉRICO CON TORTA DE LA SERENA



LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDOS



VIEIRA GRATINADA RELLENA DE PESCADO Y MARISCO



PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA AL PEDRO XIMÉNEZ



TARTA DE TURRÓN DE JIJONA "CASA SILVA"

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO
CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

CON CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE
P.V.P. 55 €UROS (POR PERSONA)

LAS CENAS COMENZARÁN A LAS 22:30H
OTROS DÍAS MENÚ SIN BARRA LIBRE 40€

RESERVAS

☎ 651 670 493 





ÁGORA FEVA



Entrantes :

- Jamón, Lomo , Queso, Cazón, Canapés Variados.

Segundo Plato:

- Pimientos de Piquillo Rellenos de Brandada de Bacalao sobre lecho de Salsa Americana.

Tercer Plato

- Solomillo de Cerdo con reducción de Pedro Ximénez.

Postre:

- Tarta de la Casa.
- Café y Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - Blanco: Semidulce y Verdejo de Rueda.
 - Tinto: D.O.Ribera del Guadiana.

Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€

Precio..... 39.- €.

COMBINADOS 4 EUROS
REFRESCOS Y LICORES 2
BARRA LIBRE 15 EUROS





¡AHORA JEVA!



Entrantes:

- Jamón, Lomo, Queso, Cazón, Croquetas de Ibérico, Canapés Variados.

Segundo Plato:

- Crujiente de Verduritas con Rulo de Cabra y Pimentón de la Vera.

Tercer Plato:

- Pluma de Cerdo con Queso de la Serena y Pimientos de Padrón.

Postre:

- Tarta de la Casa.
- Café y Licor.

Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:
 - Blanco: Semidulce y Verdejo de Rueda.
 - Tinto: D.O.Ribera del Guadiana.

Precio..... 42.- €.

COMBINADOS 4 EUROS
REFRESCOS Y LICORES 2 EUROS
BARRA LIBRE 15 EUROS(4 HORAS)





¡AHORA JEVA!



Entrantes:

- Jamón, Lomo, Queso, Cazón, Croquetas de Ibérico, Canapés Variados.

Segundo Plato:

- Cazuelita de Bacalao Gratinado con Pasas y piñones.

Tercer Plato:

- Presa de Ibérico con Reducción de Cerveza Negra y Gratén de Patatas.

Postre:

- Tarta de la Casa.
- Café y Licor.

Bebidas.

- Agua, Cerveza y Refrescos
- Vinos:

- Blanco: Semidulce y Verdejo de Rueda.
- Tinto: D.O. Ribera del Guadiana.

Precio..... 47.- €.

COMBINADOS 4 EUROS
REFRESCOS Y LICORES 2 EUROS
BARRA LIBRE 15 EUROS(4 HORAS)

Para Asociados
de Apyme

COPA a
3.00€





CENAS ESPECIALES CON ORQUESTA 10, 16 Y 17 DICIEMBRE 2022

Menu

CROQUETÓN DE BUEY CON CREMA DE QUESO DE LA SERENA



TABLA DE IBÉRICOS Y TORTA DE LA SERENA



MARISCADA INDIVIDUAL

(Langostinos, Gambas Blancas y Pata de Cangrejo)



SORBETE DE MOJITO Y MENTA VERDE



SOLOMILLO DE IBÉRICO AL CARBÓN AHUMADO



POSTRE:

RED VELVET, TERCIOPELO DE MASCARPONE Y MERENGUE CON
FRUTOS DEL BOSQUE



BODEGA:

VINO BLANCO "HADAS, FRIZZANTE"

VINO TINTO "HUELLAS, 12 MESES BARRICA"

REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 65,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Notas:

Incluido en el precio del cubierto 4 horas de barra libre amenizada por "ORQUESTA LAS VEGAS"

(Menú vigente sólo para las cenas de los días 10, 16 y 17 de Diciembre de 2022)

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular el evento de los días señalados por falta de aforo

COMIDA DE NAVIDAD 2022

Menu

ROLLITOS DE BOLETUS CON SALSA PONZU



CAZUELITA DE VIEIRA GRATINADA Y WAKAME



SORBETE DE PIÑA COLADA



ARROZ CON BOGAVANTE NACIONAL



POSTRE:
MUERTE POR CHOCOLATE



BODEGA:
VINO BLANCO "HADAS, FRIZZANTE"
VINO TINTO "EL PRIMER BESO, BODEGAS VALDEMONJAS, RIBERA DEL DUERO"
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 55,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 25 de Diciembre de 2022

Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo



MENÚS NAVIDADES 2022/2023

Estimados Señores,

Dada la proximidad de las fechas navideñas que nos acechan, desde Restaurante Quinto Cecilio, hemos elaborado una serie de menús especiales que, esperamos sean de su agrado.

Como bien sabrán, nuestro Restaurante se caracteriza por la calidad de su servicio y de su cocina, por su buen hacer, y por mimar a sus clientes. Por ello, no duden en consultarnos si quieren hacer alguna modificación a los menús establecidos, pues estaremos encantados de atenderles.

La seguridad e higiene en nuestras instalaciones y elaboraciones siempre ha sido una prioridad para nosotros, para que vuestras celebraciones sigan siendo una experiencia segura.

Por último, también contamos con el Hotel Rural Quinto Cecilio**** y Apartamentos Rurales Quinto Cecilio****, que estarán a su disposición, y donde podrán pasar una agradable estancia, pues hemos puesto todo nuestro cariño para que os sintáis como en vuestra casa.

Atentamente,

La Dirección.



Menú 1

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

ROLLITO DE BOLETUS CON SALSA PONZU

**

CHIPIRÓN RELLENO DE WAGYU CON MAREA NEGRA

**

SORBETE DE MOJITO Y MENTA VERDE

**

PRESA DE IBÉRICO A LA MOSTAZA Y MIEL

**

POSTRE:

MOUSSE DE YOGOURT Y QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "Viña Puebla, Selección", Refrescos,
Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 43,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



Menú 2

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

CROQUETÓN DE BACALAO CON MOUSSE DE ALI-OLI

-

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RABO DE TORO

**

SORBETE DE ALASKA BLUE

**

CARRILLERAS DE IBÉRICO A LA CANELA Y VINO TINTO DE LA TIERRA DE BARROS

**

POSTRE:

RED VELVET, TERCIOPELO DE MASCARPONE Y MERENGUE CON FRUTOS DEL BOSQUE

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "Viña Puebla, Selección", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 44,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



Menú 3

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

CARPACCIO DE MAGRET CON HILOS DE MANGO Y HELADO DE FOIE DE PATO

ALCACHOFAS RELLENAS DE MARISCO CON CREMA DE NÉCORAS

**

SORBETE DE MARACUYÁ

**

SOLOMILLO DE IBÉRICO CON CREMA DE TORTA DE LA SERENA

**

POSTRE:

COULANT DE CHOCOLATE RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO CON SU SORBETE DE FRAMBUESA

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "La Planta, Bodegas Arzuaga",
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 45,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



Menú 4

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

JAMÓN IBÉRICO Y LOMO DOBLADO DE BELLOTA

-

BACALAO GRATINADO "QUINTO CECILIO"

**

SORBETE DE YUZÚ

**

CRUJIENTE DE COCHINILLO AL HORNO

**

POSTRE:

MILHOJAS DE HOJALDRE RELLENO DE NATA Y CREMA CATALANA CON SU HELADO DE TURRÓN

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "La Planta, Bodegas Arzuaga", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 49,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 5

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

CHIPIRONES RELLENOS DE PRESA DE IBÉRICO EN SU PROPIA TINTA Y WAKAME

HUEVOS ROTOS CON LANGOSTINOS CRISTAL

RISOTTO DE CARRILERA S DE IBÉRICO

**

SORBETE DE MARACUYÁ

**

PALETILLA DE LECHAL AL HORNO

**

POSTRE:

CUAJADA CON NUECES Y MIEL

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "El Primer Beso 2020, Ribera del Duero", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 59,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 6

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

FOIE A LA BRASA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

ANCHOAS DE SANTOÑA CON CARPACCIO DE TOMATE

**

SORBETE DE MARACUYÁ

**

ARROZ CON CARABINEROS (Individual)

**

POSTRE:

CREPPE RELLENO DE HELADO DE PLÁTANO CON SALSA CALIENTE DE CAFÉ

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "Viña Puebla Selección", Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 62,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)



QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 7

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

TAPA DE SALMÓN AHUMADO

-

PULPO A LA GALLEGA

-

ALMEJAS "QUINTO CECILIO"

**

SORBETE DE YUZÚ

**

MAGRET DE PATO CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

**

POSTRE:

BUÑUELO RELLENO DE CREMA CATALANA CON SU CREMOSO HELADO DE MENTA

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "El Primer Beso 2020, Ribera del Duero",
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 65,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

QUINTO CECILIO
hotel rural - restaurante

Menú 8

APERITIVO "QUINTO CECILIO"

Paté de Hígado de Oca

**

CENTROS DE MESA:

JAMÓN IBÉRICO Y LOMO DOBLADO DE BELLOTA

MARISCADA

LANGOSTINOS, GAMBAS BLANCAS, CIGALAS Y PATAS DE CANGREJO

**

SORBETE DE YUZÚ

**

SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE DE PATO

**

POSTRE:

TARTITA CALIENTE DE MANZANA CON SU CREMOSO HELADO DE NUEZ

**

Bodega: Vino Blanco "Quinto Cecilio", Vino Tinto "Briego, Ribera del Duero", Refrescos,
Cervezas, Agua Mineral, Café y Cava

**

PRECIO: 70,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

COMIDA DE AÑO NUEVO 2023

Menu

RISOTTO DE CARRILLERAS DE IBÉRICO



CHIPIRÓN DE ANZUELO RELLENO DE PRESA DE IBÉRICO Y
WAKAME



SORBETE DE SAN FRANCISCO



CRUJIENTE DE COCHINILLO IBÉRICO EN SU JUGO



POSTRE:

MILHOJAS DE HOJALDRE RELLENO DE NATA Y CREMA CATALANA
CON SU SORBETE DE FRAMBUESA



BODEGA:

VINO BLANCO "HADAS, FRIZZANTE"
VINO TINTO "EL PRIMER BESO, BODEGAS VALDEMONJAS, RIBERA DEL DUERO"
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 55,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 01 de Enero de 2023
Aforo limitado

Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo

COMIDA DE REYES 2023

Menu

CROQUETÓN DE BUEY CON CREMA DE QUESO DE LA SERENA



TABLA DE IBÉRICOS Y TORTA DE LA SERENA



MARISCADA INDIVIDUAL
(Langostinos, Gambas Blancas y Pata de Cangrejo)



SORBETE DE MOJITO Y MENTA VERDE



SOLOMILLO DE IBÉRICO AL CARBÓN AHUMADO



POSTRE:
RED VELVET, TERCIOPELO DE MASCARPONE Y MERENGUE CON
FRUTOS DEL BOSQUE



BODEGA:
VINO BLANCO "HADAS, FRIZZANTE"
VINO TINTO "HUELLAS, 12 MESES BARRICA"
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL, CAFÉ Y CAVA

PRECIO: 55,00.-€ (10 % I.V.A. INCLUIDO)

Menú válido para la comida del día 06 de Enero de 2023
Aforo limitado
Restaurante Quinto Cecilio se reserva el derecho de anular dicho Menú por falta de aforo

Menú de Navidad N°1

Entremeses Individual

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Tosta de lomo de la orza

Torta de la serena

Centro

Croquetas de jamón ibérico

Revuelto campero

Langostinos cocidos

A elegir

(Para más de 10 comensales, elegir con antelación)

Entrecot de ternera a la brasa

Pluma de cerdo ibérico

Bacalao gratinado

Salmón al queso

Postre

Milhojas de nata

Bebidas

Agua mineral

Cervezas

Vino blanco y tinto

Café y chupito

Para Asociados
de Apyme

COPAS a 4€
más
CHUPITO
de la casa

PVP POR PERSONA: 40,00€ IVA ILCLUIDO

Restaurante





Menú de Navidad Nº2

Centro (cada 4 comensales)

Jamón ibérico
Tomate con ventresca
Surtido de quesos
Croquetas de jamón ibérico
Revuelto campero
Langostinos cocidos

A elegir

(Para más de 10 comensales, elegir con antelación)

Entrecot de ternera a la brasa

Pluma de cerdo ibérico

Bacalao gratinado

Salmón al queso

Postre

Milhojas de nata

Bebidas

Agua mineral
Cervezas
Vino blanco y tinto
Café y chupito

PVP POR PERSONA: 38,00€ IVA ILCLUIDO

Para Asociados
de Apyme

COPAS a 4€
más
CHUPITO
de la casa



Restaurante





4 TIERRA

RESTAURANTE | HOTEL ★★

MENÚ 1

MENÚS PARA COMIDAS
DE EMPRESAS 2022

ENTRANTES

Croqueta de rabo de toro y hoisin
Gyozas de verduras y consomé de pollo y setas

DE PRIMERO

Tiradito de corvina salvaje, aguacate
frito y leche de tigre

DE SEGUNDO

Terrina de cochinillo, parmentier trufada,
gel de mango y piparras

POSTRE

Semifrío de albahaca, frambuesas y rosas

BEBIDAS

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, agua y café

BODEGA

Vino tinto Pinna Fidelis Roble
Vino blanco Pinna Fidelis 100% Verdejo

P.V.P. 41€ P.P.



4 TIERRA

RESTAURANTE | HOTEL ★★

MENÚ 2

MENÚS PARA COMIDAS
DE EMPRESAS 2022

ENTRANTES

Piruleta de pato a la naranja, puerro confitado
y cremoso de boniato

Vieiras rellenas de gambas y gratinadas al carbón

DE PRIMERO

Lomo de bacalao, ponzu de cítrico
y alcachofa confitada

DE SEGUNDO

Royal de rabo de toro, demiglas de su jugo,
chalotas y perita crocante

POSTRE

Tartaleta de cacahuete, plátano y lima

BEBIDAS

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, agua y café

BODEGA

Vino tinto Viña Puebla Selección D.O. Extremadura
Vino blanco Lusco D.O. Rias Baixas 100% Albariño

P.V.P. 46€ P.P.



4 TIERRA

RESTAURANTE | HOTEL ★★

MENÚ 3

MENÚS PARA COMIDAS
DE EMPRESAS 2022

ENTRANTES

Sam de atún rojo, mango, aguacate
y mahonesa picante
Croqueta de rabo de toro y hoisin

DE PRIMERO

Carpaccio de pulpo, vinagreta cítrica
y mahonesa japonesa

DE SEGUNDO

Magret de pato bellotero, vinagreta de membrillo,
endivias confitadas en naranja y yuca frita

POSTRE

Esfera verde de manzana

BEBIDAS

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, agua y café

BODEGA

Vino tinto Huellas Crianza D.O. Extremadura
Vino blanco Brisa de Otoño 100% Verdejo

P.V.P. 39€ P.P.





4 TIERRA

RESTAURANTE | HOTEL ★★

MENÚS PARA COMIDAS
DE EMPRESAS 2022

15€ POR PERSONA

BARRA LIBRE DURANTE 4 HORAS

Incluye bebidas de primeras marcas

RON: Brugal, Barceló

WHISKY: J.B., Cutty Shark

GINEBRA: Beefeater, Seagrams, Puerto de Indias

REFRESCOS EXCLUSIVOS DE LA MARCA COCA-COLA
CERVEZA DE BARRIL CRUZCAMPO

**LA BARRA LIBRE SERÁ AMENIZADA
DURANTE LAS 4 HORAS POR UN DJ**





Menús

NAVIDAD

GRUPOS Y EMPRESAS

TSUNA

ASIA FUSION

611 047 389

reservas@tsunaasiafusion.com





Menú 1

APERITIVO

Edamame Templado al Pimentón de la Vera

ENTRANTES

Ensalada Goma Wakame

Tataki de Atún Rojo

Jamón Ibérico y Queso Curado

Vieiras Gratinadas con Salsa Kimuchi

Crujiente de Steak Tartar

A ELEGIR

Brocheta de Ternera Premium de Extremadura
con Mantequilla de Yuzu

Pluma Ibérica Nipona

POSTRE

Tronco de Navidad con Chocolate Blanco y Té Matcha

Café o Infusión

45 €/PAX

**Incluye una copa en Tsuna Roof*

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO



TSUNA
ASIA FUSION



Menú 2

APERITIVO

Edamame Templado al Pimentón de la Vera

ENTRANTES

Tataki de Atún Rojo

2 Piezas Uramaki Vieira

2 Piezas Uramaki Trufa

2 piezas Uramaki Sake

1 Niguri Solomillo

1 Niguri Especial Atún con Huevo de Codorniz

A ELEGIR

Salmón Teriyaki

Pluma Ibérica Nipona

POSTRE

Flan de Turrón con Caramelo de Miso

Café o Infusión

55 €/PAX

**Incluye una copa en Tsuna Roof*

Para Asociados de Apyme
10% DESCUENTO



TSUNA
ASIA FUSION

Hotel Veracruz
Menú Navideño

PRIMEROS PLATOS

Surtido de ibéricos con Torta de la Serena

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez

Chipirones en su tinta con arroz pilaf

POSTRE

Tarta Silva (nata nueces o San Marcos)

BODEGA

Vino tinto Carramimbre

Vino blanco Amor del Bueno

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Café y licores

Precio..... 31 € (IVA incluido)

Reservas en el 924 801 362

 **639 42 13 05**



Hotel Veracruz
Menú Navidad, Año Nuevo y Reyes

MENU INFANTIL

MENU 1

Pechuga de pollo a la plancha
Croquetas, Calamares y patatas

POSTRE

Tarta de chocolate

Refrescos, agua mineral

Precio..... 12 € (IVA incluido)



Hotel Veracruz
Menú Navidad, Año Nuevo y Reyes

PRIMEROS PLATOS

Surtido de ibéricos con Torta de la Serena

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez

Merluza en salsa verde

POSTRE

Tarta Silva (nata nueces o San Marcos)

BODEGA

Vino tinto Carramimbre

Vino blanco Amor del Bueno

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Café y licores

Precio..... 31 € (IVA incluido)

Reservas en el 924 801 362

☎ 639 42 13 05



Hotel Veracruz
Menú Navidad, Año Nuevo y Reyes

MENU INFANTIL

MENU 1

Pechuga de pollo a la plancha
Croquetas, Calamares y patatas

POSTRE

Tarta de chocolate

Refrescos, agua mineral

Precio..... 12 € (IVA incluido)



Manila

MENÚ

FIESTAS NAVIDEÑAS

PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA

Surtido de Ibéricos

Mariscada (Gambas y Langostinos)

Pimientos de Piquillo rellenos de Rape y
Gambas

Sorbete M.M. de Manzana Verde

PLATO A ELEGIR

Librito de Solomillo a las dos salsas
acompañado de Champiñones al Ajillo

Hojaldre relleno de Merluza y Gambas

POSTRE

Tarta de la Casa (galletas, nata y
caramelo)

BEBIDAS

Cerveza, Vino, Refrescos

Café

PRECIO POR PERSONA 35,00 €





APYME

VEGAS ALTAS - LA SERENA

les desea

Feliz
Navidad

