

MENÚ NAVIDAD 2019

con 2 fogones



...“Christmas is Coming”



Menú de Navidad Paz --- 29,5€ por persona a mesa completa

Incluye 1 jarra de 1 litro de cerveza por cada 2 personas o una botella de vino por cada 3 personas cosecha (Rioja o Rueda) o 2 refrescos por persona

Aperitivo de bienvenida

Hummus con sésamo, tahini y pan de pita

Entrantes (Degustación de entrantes a razón de 1 plato por persona):

Ensalada anarquía: con cuscús, bonito, remolacha asada, queso feta, pistachos, granada y cilantro

Risotto nero de sepia con katsuobushi (bonito seco)

Quesadillas de pulpo a la gallega con salsa de pimentón y guacamole

Flamenquines rellenos de queso de cabra con infusión de miel y romero y fruta de la pasión

Segundo plato (a elegir uno por persona):

Pollo estilo thai con leche de coco, cilantro, hierba de limón y arroz basmati y salvaje

Hamburguesa de ternera Retinta con queso provolone, confitura de tomate, en pan de cristal, mostaza antigua, nuestro ketchup y patatas fritas

Carne al estilo argentino (entraña y lomo) con salsa de queso azul y arándanos y patata al rescoldo

Poké bowl de salmón con guacamole, tomate cherry, alga nori

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros

Copa de espumoso para brindar

Menú de Navidad Felicidad --- 36€ por persona a mesa completa

Incluye barra libre de cerveza, sangría o refrescos, o una botella de vino cosecha por cada 3 personas (Rioja, Rueda o Rías Baixas). Comienza con todos los comensales sentados y termina cuando salen los postres.

Aperitivo de bienvenida

Hummus con sésamo, tahini y pan de pita

Entrantes (Degustación de entrantes a razón de 1 plato por persona):

Ensalada Italo-mex: Crema de burrata (straciatella), tomates confitados, crispis de tomate, guacamole, crema de anchoas y pesto de albahaca

Risotto nero de sepia con katsuobushi (bonito seco)

Rollitos vietnamitas de pollo y plátano al curry con salsa nuoc cham

Milhojas de mousse de foie de pato caramelizado con gelatina de batata y queso de cabra

Causa Mad-Limeña: (fusión ensaladilla - causa limeña). patatas violeta, aguacate, langostinos, zanahoria, alioli de ají limo y ají amarillo

Segundo plato (a elegir uno por persona):

Taco de atún: en costra de sésamo, o **Bacalao** confitado con alioli de miso o **Poké Bowl** de atún o salmón

Magret de pato con piña y albaricoques

Tagliatta de lomo alto de novillo con milhojas de patata, chimichurri, y salsa de queso azul y fresas

Cachopín de ternera relleno de queso provolone y jamón serrano. Como guarnición patatas y pimientos de Padrón

Cochinillo asado y deshuesado con patatas en su jugo

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros

Copa de espumoso para brindar

Menú de Navidad Vegetariano - vegano

Aperitivo de bienvenida

Hummus con sésamo, tahini y pan de pita

Entrantes (a elegir uno por persona):

Ensalada quínoa y kale, verduras asadas, aguacate, semillas **Ceviche** de shitakes con rábano, brotes de alfalfa, quínoa y granada

Ñoquis de patata violeta con pisto manchego (con queso tradicional o vegano)

Causa Mad-Limeña: (fusión ensaladilla - causa limeña). patatas violeta, aguacate, germinados de alfalfa, zanahoria, semillas y ají amarillo

Segundo plato (a elegir uno por persona):

Paquetitos de pasta rellenos de queso y pera con gorgonzola, nueces y apio (vegetariano)

Hamburguesa vegana de (de soja texturizada o Beyond Meat depende mercado). (con queso tradicional o vegano), patatas y nuestras salsas

Poké bowl de arroz integral, tomates cherry, aguacate, sishimi togarasi, ajetes, semillas de sésamo

Risotto al albariño con trufa y setas

Degustación de nuestros riquísimos postres caseros

Copa de espumoso para brindar

CONDICIONES DE LA RESERVA

Para hacer efectiva la reserva se deberá entregar una señal de 10 € por comensal. El importe de la reserva se descontará de la cuenta final.

La operativa es la siguiente:

1 - Se realiza una pre-reserva para cotejar sitio.

2 - En el plazo aproximado de una semana se deberá entregar la señal directamente en el restaurante, o bien realizando un ingreso en nuestro número de cuenta de La Caixa que te facilitaremos, indicando en la misma nombre de la persona que realiza la reserva, fecha del evento y teléfono de contacto. (Antes de hacer el abono de la señal, es necesario confirmar con el restaurante que sigue disponible la fecha requerida)

3 - Avisar al restaurante que se ha ingresado la señal o enviado un email a c2f@condosfogones.com

Te rogamos que nos tengas informados de cualquier variación en el número de personas por las que se hace reserva con antelación.

4 - En caso de que sea necesario cancelar la reserva, nos tendríais que avisar por lo menos con 3 días de antelación y os devolveremos el importe íntegro de la señal.

5 - La Barra libre empieza en el momento que están todos los comensales sentados en la mesa y finaliza en el momento que se sirven los postres. Las bebidas servidas antes o después de ese período se abonarán a razón de 1,30 euros la cerveza o a 1,50 euros el refresco o la copa de vino de la casa.

Te rogamos puntualidad.

Para más información no dudes en ponerte en contacto con nosotros en el 91 559 63 26

Muchas gracias