

MENÚ DE EMPRESAS (Navidades 2019)

Días = Viernes 13 y Sábado 14 de Diciembre

Días = Viernes 20 y Sábado 21 de Diciembre



CANOR

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Serrano y Queso Manchego con almendras

*

Entrante 1

Coca de Ventresca de Atún con tomate confitado y escalibada
al aroma de albahaca

**

Entrante 2

Canelones de Caza en su jugo rellenos de asado de calabaza
y crujiente de puerros

Pescado

Suprema de Merluza gratinada con alioli suave, tallarines de calamar
y crujiente de patata

Carne

Timbal de Ossobuco de Ibérico desmigado y calabaza con higos guisados y buñuelos de
calabacín con miel de caña

Postre

Degustación de mini chupitos con fusión de sabores

Dulces Navideños

VINOS

Boyante (Rueda) blanco

Avaniel (Ribera del Duero) tinto

Bebida

Aguas, Cervezas, Refrescos y Café

Velada amenizada por grupo Musical

Precio por persona = 42€ (IVA incluido)

Incluye también 1 ticket de consumición por persona