



PLA
CEN
TI
NES

VINOS Y TAPAS

MENÚS NAVIDAD 2019



MENÚ 1

SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Ensalada especial Placentines con frutas de temporada, queso rulo, foie Micuit y salsa al Pedro Ximénez.

Revuelto de verduras con taquitos de jamón.

Frito variado (chocos de trasmallo, adobito de cazón, croquetillas del puchero).

Sandwich roll de xangurro y bacon.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

PLATOS INDIVIDUALES

(a elegir antes del servicio)

Arroz meloso con verduras y setas.

ó

Pincho de pescado del mercado estilo Tandori

ó

Hojaldre relleno de Delicias de ibérico al pimentón suave

EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.

Café espresso de máquina.

BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja crianza y refrescos.



PLA
CEN
TI
NES
VINOS Y TAPAS

MENÚ 2

SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Surtidos de quesos de la región con mermeladas de conventos sevillanos

Variado de tostas de ahumados con aceite de oliva

Variado de croquetas caseras

Revuelto de huevos de corral con verduras y langostinos

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Consomé de Perro Viejo

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

(a elegir antes del servicio)

Arroz caldoso con pescados y mariscos al estilo Robles (para almuerzo)

ó

Lonchas de jamón al horno con salsa del chef y guarnición casera (almuerzo o cena)

ó

Ventresca plancha con verduras, setas y langostinos (almuerzo y cena)

EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal

Café espresso de máquina

BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja crianza y refrescos.



PLA
CEN
TI
NES
VINOS Y TAPAS

MENÚ 3

SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Ensaladilla de pulpo al pimentón.

Paté de ave con semilla de amapola y mermelada de orejones.

Rocas de bacalao con Ali oli verde.

Pincho de cordero Cofta con salsa diablo.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

PLATO INDIVIDUAL

(a elegir antes del servicio)

Bacalao confitado con cebolla roja y crema de boniatos

ó

Medallones de carrillada de ternera al Pedro Ximénez con pastel de patata trufada.

EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.

Café espresso de máquina.

BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja crianza y refrescos.



PLA
CEN
TI
NES
VINOS Y TAPAS

MENÚ 4

SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Chacinas selectas de la sierra de Huelva (jamón delantero de bellota, salchichón de bellota, chorizo ibérico, lomito ibérico y queso manchego muy viejo).

Tostas de salazones del Cantábrico en pan de pueblo.

Revuelto de mojama, tomate y salmón.

Fritura con langostinos rebozados, pavías de bacalao, adobito de cazón y chocos de trasmallo.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Sopa de mariscos.

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Cordero lechal asado al estilo andalusí con puré de boniato asado.

EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.

Café espresso de máquina.

BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, Rioja crianza y refrescos.



PLA
CEN
TI
NES
VINOS Y TAPAS

