

2024

Entrantes

*Jamón ibérico al corte
Salmón marinado con huevo hilado
Salpicón de bogavante y centollo
Camarón de la Ría XL*

Principales

*Cocochas de rape con crema de nécoras y queixo da
Josefa
Crujiente de rabo de buey deshuesado con foie y
parmentier de su jugo*

Postre

Red velvet con mousse de queso y turrón

Bodega

*D.O. Monterrei: Mara Moura
D.O. Rioja: Marqués del Riscal reserva
Martín Códax Espumoso*

125€



2024

Menú infantil (3-12 años)

- *Croquetas de jamón ibérico*
- *Brocheta de langostino panko*
- *Mini hamburguesa de buey en pan de sabores*

Principales

Filete de cordon bleu acompañado de patata paja

Postre

Tarta de crema de avellanas y lacasitos
Uvas de la suerte y cotillón

Bodega

Agua
Refrescos

50€



2024

COMO RESERVAR:

Puede reservar en el teléfono 613 03 48 99

Se seguirá el orden de reserva formalizada hasta completar aforo

La cena se servirá a las 21.00h, se ruega puntualidad

FORMA DE PAGO

50% para formalizar la reserva

50% antes del día 22 de diciembre

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Antes del 22 de diciembre: 100% devolución

Desde el 23 de diciembre: 100% gastos

DATOS BANCARIOS

Titular: Montecuadrado SLU - Aerofood

IBAN: ES47 0182 5920 5502 0198 1920

Concepto: Indicar nombre de la reserva y envíenos el comprobante a info@aerofood.es o por Whatsapp al teléfono de reservas

