



# *Menú de Navidad*

## ENTRANTES

*Mini tоста de langostino marinado con guacamole*

*Mini tоста de sardina ahumada con emulsión de  
arenque*

*Croquetas de mejillones*

*Paquetito de cocido con crema de grelos*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Salmón con curry y guacamole*

*Solomillo ibérico con crema boletus*

## POSTRE

*Torrija caramelizada con helado de turrón*

## BODEGA INCLUIDA\*

*D.O. Ribeiro - Marieta*

*D.O. Ribera del Duero - Ébano6*

*\*Incluye media botella por persona*

38€



# Menú de Navidad

## ENTRANTE

*Sopa de cocido*

## PLATO PRINCIPAL

*Cocido:*

*Lacón, cachucha ahumada, oreja, morro, rabo, uñas, lengua, panceta, costilla, ternera, pollo, chorizo, chorizo ceboleiro, garbanzos, patatas y grelos*

## POSTRE

*Filloas con miel, chocolate y nata*

## BODEGA INCLUIDA\*

*D.O. Bierzo - 4 Pasos mención*

*\*Incluye media botella por persona*

43 €



# Menú de Navidad

## ENTRANTES

*Mini tоста de langostino marinado con guacamole*

*Mini tоста de sardina ahumada con emulsión de  
arenque*

*Zamburiñas al aceite de ajo y romero*

*Tataki de solomillo*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Bacalao con vinagreta templada de cecina y  
guindilla*

*Cochinillo confitado, deshuesado y prensado*

## POSTRE

*Mousse de turrón con helado de café*

## BODEGA INCLUIDA\*

*D.O. Rias Baixas - Gundián*

*D.O. Rioja - Arienzo de Marqués de Riscal*

*\*Incluye media botella por persona*

45 €



# Menú de Navidad

## ENTRANTES

*Canutillos de cecina con foie y membrillo*  
*Vieira en crema de coliflor con emulsión de la Vera*  
*Raviolis de langostino con salsa de erizo*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Merluza al horno con crema de carabineros*  
*Rabo de buey deshuesado con foie*

## POSTRE

*Trufas de chocolate con natasemimontada y sorbete de mandarina*

## BODEGA INCLUIDA\*

*D.O. Valdeorras - A Coroa*  
*D.O. Ribera del Duero - Ceres*  
*\*Incluye media botella por persona*

50€



# Menú de Navidad

## COMO RESERVAR:

Puede reservar en el teléfono:

613 03 48 99

## CONDICIONES DE RESERVA

La elección de menú deberá confirmarse con 10 días de antelación

El número de comensales a facturar será el confirmado 48h antes de la fecha del evento

La elección de menú será para todos los comensales

Se hará adaptación del menú para restricciones alimenticias o alergias

## FORMA DE PAGO

Para formalizar la reserva para los días 13, 14, 20 y 21 de diciembre será necesario realizar un prepagó del 30% con 10 días de antelación

## DATOS BANCARIOS

Titular: Montec cuadrado SLU - Aerofood

IBAN: ES47 0182 5920 5502 0198 1920

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