

TRES MENÚS

UN BUEN MOTIVO PARA REUNIRSE

Elija entre tres propuestas festivas pensadas para compartir la temporada en torno a la mesa, ya sea en Palmito o en la intimidad de uno de nuestros salones.

Menú I

ENTRANTE

Crema de castaña y puerro,
setas salteadas, parmesano
y polvo de ceps

PRINCIPAL

Carrillera de ternera guisada
con puré de boniato y su jugo

POSTRE

Tocinillo de cielo
con mascarpone
y salsa de maracuyá

60 € por persona

Menú II

ENTRANTE

Carpaccio de solomillo
con mayonesa trufada, anchoas y
alcaparra frita

PRINCIPAL PESCADO

Lomo de lubina
con ragout de verduras de invierno
con salsa veloute y miso

PRINCIPAL CARNE

Lingote de cochinillo confitado,
salsa de su cocción,
crema de orejones y naranja fresca

POSTRE

Tronco navideño de chocolate,
relleno de namelaka y acompañado
de helado de avellana

75 € por persona
Opción vegana disponible*

Menú vegano

ENTRANTE

Crema de castaña y puerro
con polvo de ceps

PRINCIPAL

Hojas crujientes de calabacín,
berenjena, setas con duxelle
trufada y salsa de vino tinto

POSTRE

Pera asada al PX,
sopa de hibiscus especiada
y nata vegana

60 € por persona



Los menús incluyen:
Agua, refrescos, vinos, cerveza, café
Selección de vinos: Blanco, Finca La Colina. Tinto, Peces de Ciudad
Surtido de dulces navideños: turrones y polvorones

*Para aquellos asistentes que lo requieran. Ésta consistirá en el menú vegano con un pase extra:
Brócoli asado a la parrilla con crema de remolacha, gajos de naranja y chalota encurtida



UNA MESA NAVIDEÑA DIFERENTE

PICADOR

Celebre alrededor de la mesa, al estilo Picador. Un menú de raíces andaluzas, ideado para compartir en un ambiente íntimo donde la buena comida, el buen vino y la buena compañía son protagonistas.

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche
Patatas rotas, fritas y bravas
Tortilla de patata trufa y setas de invierno

PRINCIPAL

Canelón de cochinillo napado con bechamel,
jugo de su cocción y compota de pera asada y tomillo
o
Canelón de brandada de bacalao,
velouté de marisco, tinta de calamar y puré de cebolleta asada

POSTRE

Profiterol de manzana asada y helado de canela

60 € por persona | Mínimo 10 comensales | Máximo 20 comensales



LA NAVIDAD, A SU MANERA

Desde una cena íntima hasta una celebración de equipo completa, nuestro equipo le ayudará a adaptar la ocasión a su grupo.

CONDICIONES GENERALES

Todos los precios incluyen IVA
Menús disponibles para grupos a partir de 10 personas y de hasta 20 comensales en Picador
Todos los asistentes deberán elegir el mismo menú
Espacio exclusivo según disponibilidad y tamaño del grupo
Una copa en mesa incluida tras la comida
Tarifas especiales para copas adicionales en mesa
Minuta personalizada y centro floral incluidos
Parking gratuito para todos los asistentes
Tarifas preferentes para servicio de transfers
Identificación de dietas especiales hasta 15 días antes del evento
Confirmación de la reserva mediante pago anticipado

PARA GRUPOS DE MENOS DE 50 ASISTENTES

Una copa en mesa incluida tras la comida
Tarifas especiales para copas adicionales en mesa.

A PARTIR DE 50 ASISTENTES

Dispondrán de un espacio exclusivo para barra libre, con 2 horas de DJ incluidas.

TARIFAS ESPECIALES DE BARRA LIBRE

2 horas de barra libre
Estándar: 28 € / Premium: 38 € por persona

BENEFICIOS EXCLUSIVOS POR NÚMERO DE ASISTENTES

1 acceso a nuestro circuito spa de cortesía por cada 10 asistentes
1 noche de alojamiento con desayuno incluido por cada 50 asistentes

Posibilidad de reservar habitaciones con desayuno desde 195 € (IVA incluido).

