¡Vive el brillo
de la Navidad!

VENTA
MANOLO

Vive Momentos

Haz tu reserva 641 716 514

MENU 1

ENTRANTES

(Para cada 4 personas)

Jamón de bellota 100% ibérico

Queso puro de oveja en manteca Discarmontes,
con mermelada de tomates rojos y verdes de los palacios.

Revuelto de pulpo gallego con toque de aceite de pimentón picante.

Canelón de crema de queso al toque de eneldo
con salmón ahumado y piquillo.

Tosta de navaja sobre pico de gallo con manzana y sirope de mango.

Saquito de mariscos con reducción de salsa de langostinos de Sanlúcar.

1er PLATO (1 por persona)

Arroz meloso campero con presa ibérica de bellota Discarmontes.

2º PLATO (A elegir)

Tataki de solomillo ibérico discarmontes
con reducción al Pedro Ximénez y piñones

Lomo de Bacalao Gourmet a baja temperatura
sobre puré de boniato asado.

POSTRE

Mouse de Turrón de Jijona sobre
bizcocho de chocolate.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua,
manzanilla, frizzante y tinto de la
casa.

PRECIO 40€/pers.

Opcional Barra Libre 15€/pers.

(Máximo 3 copas / Máximo 3 horas)

MENU 2

ENTRANTES

(Por persona)

Plato individual de jamón de bellota 100% ibérico discarmontes, caña de lomo iberica y queso puro de oveja en manteca Discarmontes

ENTRANTES

(Para cada 4 personas)

Ensalada de atún ahumado con tomates y encurtidos con vinagreta de soja.

Crujiente de langostino tigre al toque albahaca con salsa cítrica.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Langostinos tigre cocidos.

1er PLATO (1 por persona)

Gambón del atlántico sobre ajo blanco y uvas verdes.

2º PLATO (A elegir)

Tataki de pluma ibérica de bellota Discarmontes sobre parmentier trufado.

Ventresca de atún con cebolla agridulce y ali oli de ajo negro.

Magret de pato con reducción de frutos rojos y bastones de Manzana acida asados.

POSTRE

Sopa fría de turron de Jijona con crujiente de caramelo y garrapiñado de almendra.

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, agua, manzanilla, frizzante y tinto de la casa.

PRECIO 50€/pers.

Opcional Barra Libre 15€/pers.

(Máximo 3 copas / Máximo 3 horas)