

# Menús Navidad 2018

Tavoletta Oromana



# Menú 1



## *Al centro a compartir (a elegir cuatro entradas)*

Ensaladilla de gambón con polvo de maíz tostado y aceite de aroma de albahaca

Lingote de foie de pato, gel de fruta de la pasión y culis de fresa

Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza y pan de gambas

Revuelto de bacalao Dorado

Croquetas de cola de toro en su jugo

Pástela mozárabe de pollo al curry, polvo de azúcar y miel de azahar

Pollopanko con Jack Daniels BBQ

Brocheta de cerdo al estilo moruno

## *Plato Principal*

Lomo de dorada sobre patatas a lo pobre con chanfaina de verduras de temporada

## *Para endulzar...*

Tocino de cielo con helado de guindas

## *Bodega*

Cerveza cruzcampo con y sin alcohol

Agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol

Vino Blanco "Centum" Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" Crianza D.O Ribera

Café

*Precio*

33,00€ IVA Incluido



# Menú 2



## *Al centro a compartir (a elegir cuatro entradas)*

Ensaladilla de gambón con polvo de maíz tostado y aceite de aroma de albahaca

Lingote de foie de pato, gel de fruta de la pasión y culis de fresa

Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza y pan de gambas

Revuelto de bacalao Dorado

Croquetas de cola de toro en su jugo

Pástela mozárabe de pollo al curry, polvo de azúcar y miel de azahar

Pollopanko con Jack Daniels BBQ

Brocheta de cerdo al estilo moruno

## *Plato Principal*

Rack de castañas, praliné de avellanas, patatas confitadas a la canela y su jugo tostado

## *Para endulzar...*

Milhojas de chocolate, queso cremoso y culís de naranja amarga

## *Bodega*

Cerveza cruzcampo con y sin alcohol

Agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol

Vino Blanco "Centum" Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" Crianza D.O Ribera

Café

*Precio*

35,00€ IVA Incluido



# Menú 3



## *Al centro a compartir (a elegir tres entradas)*

Ensaladilla de gambón con polvo de maíz tostado y aceite de aroma de albahaca

Lingote de foie de pato, gel de fruta de la pasión y culis de fresa

Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza y pan de gambas

Revuelto de bacalao Dorado

Croquetas de cola de toro en su jugo

Pástela mozárabe de pollo al curry, polvo de azúcar y miel de azahar

Pollopanko con Jack Daniels BBQ

Brocheta de cerdo al estilo moruno

## *Plato Principal*

Crema de calabaza currucana, tallarines de choco y virutas de jamón

## *Plato Principal*

Solomillo de cerdo asado a baja temperatura sobre risotto de parmesano y ligera crema de boletus

## *Para endulzar...*

Lingote de tarta de queso con crumble y helado de arándanos

## *Bodega*

Cerveza cruzcampo con y sin alcohol

Agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol

Vino Blanco "Centum" Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" Crianza D.O Ribera

Café

## *Precio*

39,00€ IVA Incluido



# Menú 4



## *Al centro a compartir (a elegir tres entradas)*

Ensaladilla de gambón con polvo de maíz tostado y aceite de aroma de albahaca

Lingote de foie de pato, gel de fruta de la pasión y culis de fresa

Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza y pan de gambas

Revuelto de bacalao Dorado

Croquetas de cola de toro en su jugo

Pástela mozárabe de pollo al curry, polvo de azúcar y miel de azahar

Pollopanko con Jack Daniels BBQ

Brocheta de cerdo al estilo moruno

## *Plato Principal*

Risotto de codorniz, setas de jardín y aceite trufado

## *Plato Principal*

Merluza sobre crema fresca de guisantes y menta, con ajada de berberechos a la lima

## *Para endulzar...*

Milhojas de queso mascarpone, ralladura de naranja, aroma de azahar y tortas de Alcalá

## *Bodega*

Cerveza cruzcampo con y sin alcohol

Agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol

Vino Blanco "Centum" Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" Crianza D.O Ribera

Café

## *Precio*

42,00€ IVA Incluido



# Menú Cóctel



## *Aperitivos Fríos*

Daditos de queso manchego

Taquitos de salchichón ibérico

Cucharita de ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca

Salmorejo de remolacha

Chupito de gazpacho

Milhojas de cabracho sobre mayonesa de marisco

Chupa Chups de queso de cabra rebozado con pipas, pistachos y kikos

Tosta de RoastBeeff con parmesano

Boquerones Oromana

Bombón de salmón ahumado con crema de frutos rojos

## *Aperitivos Calientes*

Pástela Mozárabe de pollo al curry, polvo de azúcar y miel de azahar

Croquetas caseras

Lagrimitas de pollo

Adobo Sevillano

Mini molletes de pringa casera

Cucurucho de pisto y huevo de codorniz

Mini hamburguesa de atún

Cazuelita de espinacas con garbanzos

Cazuelita de risotto de setas

Cazuelita de carrillada guisada al PX



# Menú Cóctel



## *Para endulzar...*

Surtido de de postres Tavoletta

## *Bodega*

Cerveza cruzcampo con y sin alcohol

Agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol

Vino Blanco “Centum” Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto “Finca Engalia” Crianza D.O Ribera

*Precio*

39,00€ IVA Incluido





### *Barra Libre primeras marcas*

2 horas: Precio por persona 12,00€ (I.V.A incluido)

3 horas: Precio por persona 15,00€ ( I.V.A incluido)

### *Servicios Extras*

Jamón ibérico de bellota. 5,00€ por persona

Chacina variada (jamón, queso y caña de lomo). 6,00€ por persona

Gambas blancas de Isla Cristina. 6,00€ por persona

Mini mollete de pringa casera. 2,00€

Montaditos de lomo al Jerez. 2,50€

Copa de cava. 1,50€ por persona

### *Condiciones de Contratación*

Formalización de reserva con entrega del 20%, el 80% restante a la realización del evento. En caso de anulaciones, las cantidades entregadas a cuenta serán cobradas por la empresa en concepto de gastos de cancelación.

Cinco días antes del evento es necesario confirmar el menú elegido y nº de comensales. Tres días antes se debe fijar en nº de personas definitivas a efectos facturación. A partir de entonces, no se facturará menos personas bajo ningún concepto.

955 686 400  
[www.tavoletta.es](http://www.tavoletta.es)  
[comercial@tavoletta.es](mailto:comercial@tavoletta.es)

