

NAVIDAD 2019

MENÚ 1 TODO A COMPARTIR

Ensalada de milhojas de salazón y ahumados
Ensaladilla de gambas
Pinchito de langostinos con queso de cabra
Berenjenas rellenas de picada de carne
Presa ibérica al horno con patatas bastón

.....

Copa de volcán de chocolate con helado de vainilla

.....

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro)
D.O.C.a Rioja
Vino Blanco semidulce 5 Lobitos (Bodega
González Palacios) D.O. Lebrija

Cervezas
Aguas minerales
Cava
Mantecados

P.V.P. 36,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

**Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla**



**FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA**

NAVIDAD 2019

MENÚ 2 TODO A COMPARTIR

Variado de chacinas ibéricas
Ensalada de milhojas de salazón y ahumados
Croquetas variadas
Pinchito de langostinos con queso de cabra
Huevos rotos
Rollito de presa ibérica con dátiles
Ternera avileña con D.O.

Tarta de galletas y chocolate

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro)
D.O.C.a Rioja
Vino Blanco semidulce 5 Lobitos (Bodega
González Palacios) D.O. Lebrija
Cervezas
Aguas minerales
Cava
Mantecados

P.V.P. 42,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

**Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla**



**FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA**

NAVIDAD 2019

MENÚ 3

Jamón ibérico 100% bellota D.O.P. Jabugo, loncheado a cuchillo

Pinchito de langostinos con queso de cabra

Rollito de presa ibérica con dátiles

Ravioli de carpaccio de gambas con crema de boletus

Sinfonía de tomate de Los Palacios

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con boletus y foie de oca

Crujiente de praliné de frutos secos con helado

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro)

D.O.C.a Rioja

Vino Blanco Palomo Cojo (Bodegas Unesdi) D.O. Rueda

Cervezas

Aguas minerales

Cava

Mantecados

P.V.P. 44,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla



FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA

NAVIDAD 2019

MENÚ 4

Foie de oca con confitura al Oporto
Ensalada de milhojas de salazón y ahumados
Gambas blancas de Huelva
Langostinos tigre a la sal
Pionono de esturión

.....

A ELEGIR

Bacalao con tomate cassé y lamimado de ajos

o

Presa ibérica al horno con patatas bastón

.....

Crujiente de praliné de frutos secos con helado

.....

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro) D.O.C.a Rioja

Vino Blanco Palomo Cojo (Bodegas Unesdi) D.O. Rueda

Cervezas

Aguas minerales

Cava

Mantecados

P.V.P. 47,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla



FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA

NAVIDAD 2019

MENÚ 5

Variado de chacinas ibéricas
Matrimonio de anchoas y boquerones sobre pan con salmorejo
Gambas blancas de Huelva
Foie de oca con confitura al Oporto
Mini Cordon Bleu

Arroz meloso con carabineros

Copa de volcán de chocolate con helado de vainilla
Café

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro)
D.O.C.a Rioja
Vino Blanco Palomo Cojo (Bodegas Unesdi) D.O. Rueda
Cervezas
Aguas minerales
Cava
Mantecados

P.V.P. 51,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla



FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA

NAVIDAD 2019

MENÚ 6

Variado de chacinas ibéricas
Foie de oca con confitura al Oporto
Ceviche con mango

.....

Mariscada (250 gr gambas y langostinos)

.....

A ELEGIR

Medallón de solomillo de ternera a la Atalayuela
o
Bacalao gratinado a baja temperatura con pisto suave

.....

Brownie de chocolate con helado de limón

.....

Vino Tinto Oinoz (Bodega Carlos Moro) D.O.C.a Rioja
Vino Blanco Palomo Cojo (Bodegas Unesdi) D.O. Rueda
Cervezas
Aguas minerales
Cava
Mantecados

P.V.P. 57,00 €

Precio IVA incluido. La consumiciones
en la barra se abonarán aparte.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de alérgenos no indicadas en el plato.

Manolo Mayo donará 1 € por cada menú a la
Fundación Banco de Alimentos de Sevilla



FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA