



## MENÚS DE NAVIDAD 2019



### MENÚ 1

*Copa de Manzanilla con  
Aceitunas Sevillanas*

\*\*\*

*Mixto de Jabugo compuesto de*

*Jamón Serrano Bellota  
Chorizo y Salchichón Ibérico  
Queso Andaluz*

\*\*\*

*Tortillitas de Camarones*

\*\*\*

*Pimiento Relleno a lo Mozárabe*

*(Pimiento verde relleno de carne de ave, faisán y perdiz, con una salsa hecha de  
vinagre hervido, aceite puro de oliva y especias naturales)*

### **PLATO PRINCIPAL (a elegir)**

*Punta de Solomillo al Pedro Ximénez con Patatas al Horno*

o

*Cazuela "Entre Dos Orillas"*

*(Filete de Corvina regado con Manzanilla, gambitas salteadas, jamoncito  
picadito y piñones)*

### **POSTRE**

*Delicias de Monjas*

*(Pequeños pastelitos variados de nuestro obrador)*

**Precio: 38,00 €**

**IVA INCLUIDO**



## MENÚS DE NAVIDAD 2019



### MENÚ 2

*Copa de Manzanilla con  
Aceitunas Sevillanas*

\*\*\*

*Degustación de Quesos andaluces  
(Quesos andaluces de cabra, oveja, curados y semí-curado acompañado de carne  
de membrillo, con fruta y frutos secos)*

\*\*\*

*Ensalada de Piña Tropical con Mariscos y salsa de muselina al Brandy*

\*\*\*

*Torta de Berenjenas Rebozadas, con mermelada de Naranja Natural  
Sevillana*

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

*Bombón de Solomillo Relleno a la Jabugueña  
(Solomillo Ibérico Relleno de queso crema, jamón serrano y pimiento rojo, con  
salsa de jerez)*

o

*Cazuela de ½ Perdiz con Arroz*

### POSTRE

*Círuelas pasas en Arrope con Helado de Yema*

**Precio: 38,00 €**  
IVA INCLUIDO



## MENÚS DE NAVIDAD 2019



### MENÚ 3

*Copa de Manzanilla con  
Aceitunas Sevillanas*

\*\*\*

*Degustación de Pan de Pueblo con Salmorejo*

*Anchoas del Cantábrico*

*Melva Canutera*

*Jamón Serrano de Bellota*

\*\*\*\*

*Brochetita de Matanza a la Jabugueña*

*(Brocheta de Carne ibérica macerada, con Chorizo y Morcilla de Matanza a la Parrilla)*

\*\*\*\*

*\* Cazuelita de Arroz con Gambas a la Sanluqueña*

### **PLATO PRINCIPAL (a elegir)**

*Lomo Ibérico Relleno, con cama de cebollita frita y Batatas al Horno*

o

*Cazuela de Bacalao Con Manzanas al Brandy, Pasas y Piñones*

### **POSTRE**

*Vasito de Carne de Membrillo con Queso fresco a la Miel*

**Precio: 42,00 €**

**IVA INCLUIDO**



## MENÚS DE NAVIDAD 2019



### MENÚ 4

*Copa de Manzanilla con  
Aceitunas Sevillanas*

\*\*\*

*Mixto de Jabugo compuesto de  
Jamón Serrano  
Queso Andaluz  
Chorizo y Salchichón Ibérico*

\*\*\*

*Costillitas de Jabalí al Horno de Leña sobre cama de cebollita rebozada y  
frita*

\*\*\*

*Cartuchito de pescaditos  
Adobo gaditano  
Taquitos de Bacalao frito*

### **PLATO PRINCIPAL (a elegir)**

*Caldereta de Carrillada Ibérica a la sevillana*

o

*Filete de Mero a la Marinera, con Gambitas y Mejillones al vapor*

### **POSTRE**

*Tarta de Crema con Tocino de Cielo de nuestro obrador Los Angeles.*

**Precio: 45,00 €**

IVA INCLUIDO



## MENÚS DE NAVIDAD 2019



*Los entrantes son platos para compartir cada cuatro personas, salvo los que figuren con (\*) que, para comodidad el cliente, se sirve de forma individual.*

*Incluido en cada menú:*

*En cada menú va incluida la bebida: Manzanilla, cerveza, refrescos, vino tinto, vino blanco y agua mineral, de forma ilimitada.*

*A la finalización:*

*Infusión o café y copa de Cava.*

*Le informamos que disponemos de una terraza con unas fantásticas vistas a la Catedral donde, a la finalización del evento, podrá tomar una copa en un selecto ambiente.*

