



MANOLO MAYO

Menú de Navidad

Nº1

Entradas para compartir

- Jamón ibérico 100% bellota D.O.P. Jabugo
- Pinchito de langostino con queso de cabra y reducción de mermelada al oloroso
- Selección de croquetas caseras Manolo Mayo
- Ravioli de carpaccio de gambas con crema de boletus

Plato principal

- Presa ibérica de bellota al horno

Postre

- Crujiente de praliné con helado de mango

Bebidas

- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Vino blanco Menade (D.O. Castilla y León 100% verdejo)
- Vino tinto Ramón Bilbao. Viñedos de altura (D.O.Ca. Rioja – 50% tempranillo, 50% garnacha)

46 €

Precio por persona. IVA incluido.
Las bebidas consumidas en barra se facturarán aparte.



MANOLO MAYO

Menú de Navidad

Nº2

Platos para compartir

- Variado de chacinas ibéricas de bellota y queso curado
 - Ensaladilla de gambas Manolo Mayo
- Pinchito de langostino con queso de cabra y reducción de mermelada al oloroso
 - Rollito de presa ibérica con dátiles en salsa de azafrán
- Berenjenas rellenas de picada de carne y salsa de pimientos del piquillo
 - Risotto de boletus al aroma de trufa
 - Lomo de ternera retinta troceado

Postre

- Tarta de queso al horno

Bebidas

- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Vino blanco Costa Azul (Frizzante)
- Vino tinto Previus (D.O. Ribera del Duero – 100% tempranillo)

44 €

Precio por persona. IVA incluido.
Las bebidas consumidas en barra se facturarán aparte.



MANOLO MAYO

Menú de Navidad

Nº3

Entradas para compartir

- Variado de chacinas ibéricas de bellota y queso curado
- Milhojas de salazón y ahumados sobre láminas de tomate de Los Palacios
 - Gambas extra de Huelva cocidas
- Piononos de esturión con crujiente de camarones

Plato principal a elegir

- Bacalao con tomate cassé y ajos laminados
 - Presa ibérica de bellota al horno
 - Arroz con perdiz
 - Arroz con rape y langostinos

Postre

- Milhojas de crema pastelera, yema tostada con piñones y chocolate

Bebidas

- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Vino blanco Menade (D.O. Castilla y León 100% verdejo)
- Vino tinto Ramón Bilbao. Viñedos de altura (D.O.Ca. Rioja – 50% tempranillo, 50% garnacha)

58 €

Precio por persona. IVA incluido.
Las bebidas consumidas en barra se facturarán aparte.



MANOLO MAYO

Menú de Navidad

Nº 4

Entradas para compartir

- Variado de chacinas ibéricas de bellota y queso curado
- Milhojas de salazón y ahumados sobre láminas de tomate de Los Palacios
- Terrina de foie de oca con compota de frambuesa al Oporto
 - Merluza en tempura con verduras al dente
 - Mini cordón bleu

Plato principal

- Arroz con perdiz

Postre

- Volcán de chocolate con base de natillas y helado de vainilla

Bebidas

- Cerveza, refrescos y agua mineral
- Vino blanco Menade (D.O. Castilla y León 100% verdejo)
- -Vino tinto Previus (D.O. Ribera del Duero – 100% tempranillo)

55 €

Precio por persona. IVA incluido.
Las bebidas consumidas en barra se facturarán aparte.