



MENÚS DE GRUPOS

NAVIDAD 2026

ENE A

CASA DE COMIDAS



MENÚ TRENZADO

Al centro para compartir

Cabeza de lomo ibérico de bellota.

Ensaladilla de cangrejo y jugo de aceituna.

Croquetas de jamon iberico de la abuela.

Lubina soasada al momento con lima y soja.

Puerros confitados con setas y jugo de pimiento amarillo.

Principal a elegir

Bacalao asado con verduras a la roteña.

O

Muslo de Pato asado con patatas en adobillo.

Postres

Arroz con leche y vainilla con frutos rojos.

60 € iva incluido.



MENÚ MIMBRE

Al centro para compartir

Lomo de presa ibérica de bellota.

Ensaladilla de cangrejo y jugo de aceituna.

Salmorejo cordobés con taquitos de jamón.

Lubina soasada al momento con lima y soja.

Buñuelos de queso payoyo con pisto y huevo.

Principal a elegir

Salmón brasa con bimi al ajillo.

O

Codillo de cerdo en su jugo y espinacas baby.

Postres

Arroz con leche y vainilla con frutos rojos.

65 € iva incluido.



MENÚ TEJIENDO

Al centro para compartir

Salchichon ibérico de castaña.

Aguacate asado con lomo de atún y cilantro fresco.

Salmorejo cordobés con taquitos de jamón.

Lubina soasada al momento con lima y soja.

Croquetas de jamón ibérico de la abuela.

Principal a elegir

Trigo guisado en salsa verde con pulpo y nori

O

Solomillo de ternera a la brasa con puré al mortero.

Postres

Profiterol XL de chocolate.

70 € iva incluido.