

# Menús Navidades 2018

## Empresas

### Menú 1

\*

Ensalada de bacalao al pil pil con mousse de tomate, guisantes y jamón ibérico

\*\*

Picatta de solomillo de ternera lechal con risotto de setas y salsa de perejil

\*\*\*

Curd de pan de especias con coulis de naranja, crema de cheesecake y cereza amarena

### Bebidas

#### Aperitivo

D.O. Cava Cuvée DS, Freixenet  
Cerveza, refrescos, vinos blanco, tinto y rosado.

#### Vinos

D.O. Rueda, Monasterio de los Olivos 2017  
D.O.Ca. Rioja, Marqués de Arienzo Crza. 2016

Agua, cerveza, refrescos y café incluido.

Servicio de bebidas hasta el café.

**39,50€**

(IVA Incluido)

### Menú 2

\*

Carpaccio de solomillo de ternera adobado con cous cous, rúcula y aceite de parmesano

\*\*

Emince de corzo con pasta suaba y col lombarda

\*\*\*

Pastel de "Kaiserschmarrn" à la Elvis

### Bebidas

#### Aperitivo

D.O. Cava Cuvée DS, Freixenet  
Cerveza, refrescos, vinos blanco, tinto y rosado.

#### Vinos

D.O. Rias Baixas, Vionta Albariño 2017  
D.O. Ribera de Duero, Valdubón Crza. 2015

Agua, cerveza, refrescos y café incluido.

Servicio de bebidas hasta el café

**39,50€**

(IVA Incluido)

**Sch  
wai  
ger**  
XINOS