

MENÚ

— Comida y Cena —

DE EMPRESA

ALDEBARAN
RESTAURANTE

www.maestral.es
T. 965 123 130

MENÚ Nº 1

Aperitivos centro de mesa

Ensalada de salazones con emulsión de tomate y cherries
confitados en albahaca

Puntilla a la andaluza con mayonesa de soja

Croquetas de queso gorgonzola con mermelada de arándanos

Principal

Dúo de arroces

Arroz a banda

Arroz magro y verduras

Postre

Flan de turrón de Jijona

Café

Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Cava

PRECIO POR PERSONA 24,00 € + I.V.A



MENÚ Nº 2

Aperitivos centro de mesa

Jamón ibérico con pan crujiente y tomate

Ensaladilla de merluza

Revuelto de trigueros con jamón

Principal

Dúo de arroces

Arroz a banda

Arroz magro y verduras

Postre

Tocino de cielo con frutos rojos

Café

Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Cava

PRECIO POR PERSONA 26,00 € + IVA



MENÚ Nº 3

Aperitivos centro de mesa

Bacalao ahumado sobre fondo de escalibada

Surtido de ibéricos con pan y tomate

Calamarcitos salteados con cebolleta y piñones

Principal a elegir entre:

Meloso de carrilleras confitadas con graten de patata

Corvina con salsa marinera sobre patata panadera
(A elegir un mismo plato para todos los comensales)

Postre

Tarta de nueces con helado de vainilla

Café
Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz
Vino Tinto, Acento
Agua mineral, cervezas, refrescos
Cava

PRECIO POR PERSONA 27,00 € + IVA



MENÚ N^a 4

Aperitivos centro de mesa

Surtido de ahumados sobre tomate natural

Papelina de fritura (chirretes y gambusins)

Revuelto de berberechos y trigueros

Principal a elegir entre:

Medallones de ibérico al oporto con patatas salteadas

Rodaballo con vinagreta de manzana y ajetes tiernos
(A elegir un mismo plato para todos los comensales)

Postre

Tarta de chocolate con helado de leche merengada

Café
Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz
Vino Tinto, Acento
Agua mineral, cervezas, refrescos
Cava

PRECIO POR PERSONA 30,00 € + IVA



MENÚ Nº 5

Aperitivos centro de mesa

Carpaccio de buey con parmesano y picos de pan feo

Mejillones al vapor

Puntilla andaluza con mayonesa de soja

Principal a elegir entre:

Solomillo de ternera marcado con gratín de setas y foie

Lomo de lubina con almejas sobre crema de pan y almendras
(A elegir un mismo plato para todos los comensales)

Postre

Milhojas de hojaldre rellena de crema con helado de turrón

Café

Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Cava

PRECIO POR PERSONA 33,00 € +IVA



