

CELEBRA CON NOSOTROS
LAS . . .
MÁGICAS
NAVIDADES

MENÚ COMIDA
★ & ★
CENAS DE EMPRESA

· EN MAESTRALDEDIE ·



MAESTRALDEDIE
FINCA

www.maestral.es

RESERVA: 965 26 25 85



MAESTRALDEDIE
FINCA

MENÚ 1

Aperitivos centro de mesa

Surtido de ibéricos de bellota con picos
Ensalada de pimientos guisados con sardina
ahumada, anchoa, aceitunas y queso en escabeche
Buñuelos de bacalao caseros

Plato principal

Dúo de Arroces

Arroz a banda
Arroz magro y verduras

Postre

Parfait de chocolate

Café
Dulces Navideños

Bodega

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

Precio: 35,00 € + 10% I.V.A



MAESTRALDEDIE
FINCA

MENÚ 2

Aperitivos centro de mesa

Ensalada de tomate trinchado y ventresca
Surtido de ahumados, tomate natural y vinagreta de encurtidos
Croquetas de jamón caseras

Plato principal

Dúo de Arroces

Arroz a banda
Arroz magro y verduras

Postre

Tres chocolates

Café
Dulces Navideños

Bodega

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

Precio: 38,00 € + 10% I.V.A



MAESTRALDEDIE
FINCA

MENÚ 3

Aperitivos centro de mesa

Queso manchego
Ensaladilla de merluza con langostinos

Primer plato

Caldo de cocido con pelota

Plato principal

Corvina con bisque de marisco y almejas

Postre

Milhojas Francesas

Café
Dulces Navideños

Bodega

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

Precio: 42,00 € + 10% I.V.A



MAESTRALDEDIE
FINCA

MENÚ 4

Aperitivos centro de mesa

Jamón ibérico con pan tostado y tomate

Foie de pato en terrina al Armañac con confituras y frutos secos

Revuelto de tomate seco con gambas

Plato principal

Meloso de carrillera de ternera, charlotas glaseadas y puré de calabaza

Postre

Tarta de queso con arándanos

Café

Dulces Navideños

Bodega

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Cava y sidra

Precio: 44,00 € + 10% I.V.A



MAESTRALDE DIE
FINCA

MENÚ 5

Aperitivo centro de mesa

Carpaccio de Roast Beef, tomate seco y salsa tártara

Aperitivos individuales

Coca de escalibada y foie

Canelón de cigalitas al estilo Maestral

Plato principal a elegir entre:

- Solomillo de ternera, mantequilla de hierbas, jugo y terrina de patatas y bacón

- Merluza pincho con ragut de verduras y pil pil de espinacas

Postre

Flan de turrón con salsa de chocolate

Café

Dulces Navideños

BODEGA:

Vino Blanco, Matiz

Vino Tinto, Acento

Agua mineral, cervezas, refrescos

Sidra y Cava

Precio: 51,00 € + 10% I.V.A