



MAESTRAL
UNAS NAVIDADES DIFERENTES





menú Navidad

MENÚ INCIENSO

aperitivo de bienvenida

Bebida de Bienvenida
Chips de yuca, anacardos fritos y aceitunas aliñadas

al centro de mesa

Embutidos de Pinoso
Tablas de queso
Ensalada de tomates pata negra con salazones

entrante individual

Coca de setas y burrata con vinagreta de pistachos

principal

Arroz de rape y gamba
O
Carrillera en su jugo con gratén de patatas

postre

Charlotte de panettone y turrón de Jijona con salsa de chocolate
Café, copa de cava y dulces navideños
Vinos de nuestra bodega

PRECIO POR PERSONA 47€ IVA INCLUIDO
Este precio incluye minuta personalizada y detalle floral



menú Navidad

MENÚ MIRRA

aperitivo de bienvenida

Chips de yuca, anacardos fritos y aceitunas aliñadas
Bebida de Bienvenida

al centro de mesa

Ensaladilla de salmón con sus huevas
Embutidos ibéricos
Tablas de quesos artesanos

entrantes individuales

Coca de arenque y aguacate con vinagreta de fruta de la pasión
Flor de alcachofa con foie gras y jugo de verduras

principal

Pularda trufada con parmentier de patatas
O
Negre a la marinera

postre

Charlotte de panettone y turrón de Jijona con salsa de chocolate
Café, copa de cava y dulces navideños
Vinos de nuestra bodega

PRECIO POR PERSONA 56 € IVA INCLUIDO
Este precio incluye minuta personalizada y detalle floral



menú Navidad

MENÚ ORO

aperitivo de bienvenida

Chips de yuca, anacardos fritos y aceitunas aliñadas
Bebida de Bienvenida

al centro de mesa

Jamón ibérico
Quisquilla de bahía hervida
Salmón ahumado estilo carpier

entrantes individuales

Terrina de puerro y foie gras al aroma de trufa
Pulpo asado con emulsión de pimentón

principal

Rape al horno en rustidera tradicional
O
Canelón de pato y manzana en su jugo

postre

Charlotte de panettone y turrón de Jijona con salsa de chocolate
Café, copa de cava y dulces navideños
Vinos de nuestra bodega

PRECIO POR PERSONA 67€ IVA INCLUIDO
Este precio incluye minuta personalizada y detalle floral

Formalización

- Los menús deberán reservarse con antelación.
- La confirmación del menú deberá hacerse **máximo 7 días antes del evento.**
- Los comensales confirmados dos días antes del evento serán los definitivos a efectos de facturación.
- La bodega seleccionada puede ser modificada con un coste adicional.
- La bebida de bienvenida está incluida en nuestros precios.
- Se abonarán 100€ como anticipo para la reserva del espacio.

El 100 % del importe será abonado al finalizar el evento con tarjeta o en efectivo.

no dudes en consultarnos:

M A E S T R A L

comercial@maestral.es

tlf: 965 262 585 | www.maestral.es

Calle De Andalucía, 18 Esquina, Carrer Duc de Rivas