

# NAVIDAD

VARONA

COCINA  
TRADICIONAL



## PRIMEROS PLATOS

Ceviche de Corvina

Ración

€30

Cocktail de marisco

Ración

€22

Tarta de aguacate con  
mango y langostinos

Ración

€22

Consomé Varona 1L y  
1/2

€44

Crema de bogavante

Ración

€18.5

Crema de almejas y  
lubina

Ración

€19,9

Pastel de merluza con  
gambas y salsa americana

10-12 personas

€85

## SEGUNDOS PLATOS

Pularda trufada deshuesada

Receta tradicional. Con guarnición. 14-16 personas

€249

Roast-Beef de solomillo

Ración con guarnición. 12-14 personas

€280

Lingote de cordero deshuesado

Ración con guarnición

€25

Lingote de cochinitillo deshuesado

Ración con guarnición

€25

Lingote de costillar

Ración con guarnición

€25

Merluza fría con salsa americana  
y gambón

€35

Lubina con muselina de estragón

€35

Bacalao con pasas y cebolla  
caramelizada

€34



## GUARNICIÓN (para 5 raciones)

Pimientos confitados	€34
Lombarda con manzana	€34
Arroz basmati con pasas	€34
Puré de patatas trufado	€34
Puré de castañas	€34
Cous cous con pasas y piñones	€34

## POSTRES (individuales)

Tarta de limón merengada	€6,5
Tatin de manzana	€6,5
Brownie de chocolate	€6,5
Tarta de queso	€6,5

El número de personas se debe confirmar con 72 h de antelación.  
 A la reserva, se realizará un pago anticipado del 50%.  
 anulaciones del servicio se cobrará la fianza del 50% depositado en concepto de reserva.  
 Los precios no incluyen IVA.