

Navidad Restaurante 2018

Nochebuena, San Esteban, Año Nuevo y Reyes

En Nochebuena (24 Diciembre), San Esteban, Año Nuevo y Reyes, reserve mesa en nuestro restaurante La Ronda.

(Para reservas en sala privada, consulte menús especiales)

SNACKS

Royal de bacalao y piquillos

Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen

Rillete de pato y chutney de mango

ENTRANTES

Canelón de asado con crema de ceps y reja de queso parmesano

Coca de presa ibérica con tomate asado, straciatella de burrata y aceite de pistachos

Coctel de langostinos, cítricos, aguacate y sésamo

Ensalada de bacalao con naranja, alcachofas, almendra cruda y olivada

PRINCIPALES

Jarrete de cerdo de Uroc con cremoso de boniato y salsa especiada

Meloso de ternera al vino tinto con gnoquis de polenta y setas con picada de mostaza y naranja

Merluza al horno con parmentier al aceite de oliva, jugo de su asado y setas

Pato asado con tatin de piña

FINAL DULCE

Chocolate y nueces

Mousse de vainilla con corazón de frambuesa

SOBREMESA

Bombones de Navidad

BODEGA

Vino de la casa, agua, café y copa de cava

PRECIO POR PERSONA: 41€

Menú infantil (menores de 12 años)

SNACKS EN MESA

ENTRANTE (escoger una opción)

Macarrones de la abuela

Canelones de asado

PRINCIPAL (escoger una opción)

Pollo asado con patatas

Filete de merluza empanado con patatas

POSTRES (escoger una opción)

Yogur, fruta o helado

BEBIDA

Agua mineral, refresco o zumo

PRECIO POR NIÑO: 20€

Vegetarianos

SNACKS

Xips

Gilda vegetal

Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen

ENTRANTES

Crema de setas y quínoa

Ensalada de burrata con espinacas y picada de tomate confitado

Timbal de patata, alcachofas y espárragos con huevo poché y picada de piñones

PRINCIPALES

Wok de noodles con verduras de otoño y tofu

Canelón de berenjena con setas y crema de tomate

Hamburguesa vegetal con polenta

FINAL DULCE

Macedonia de melón con hibisco y sorbete de limón

Crema de avellanas y espuma de chocolate

SOBREMESA

Bombones de Navidad

BODEGA

Vino de la casa, agua, café y copa de cava

PRECIO POR PERSONA: 41€

Condiciones de reserva

- Mesas de máximo 16 personas, disponibilidad limitada.
- Grupos a partir de 17 adultos en sala privada, consultar condiciones y menús.
- Estancia en sala hasta las 1:00 horas para el día 24.
- Estancia en sala hasta a las 18:30 horas para los días 26, 1 y 6.
- El menú se debe comunicar con una antelación mínima de 7 días
- Puede variar el número de asistentes hasta 72 horas antes del evento. Cualquier cancelación posterior supondrá un gasto del 100% del menú.
- Todos los precios que se indican incluyen el 10% de IVA.

Condiciones de pago

- 20% como confirmación de la reserva.
- 70% cinco días antes de la celebración.
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.