



ALMUERZOS

# MENÚS DE NAVIDAD



# MIENÚ 1

Precio: 46,50€ + IVA

Trigo tierno con crema de setas y boletus y jamón de pato

Lubina con mojo verde de cilantro y cous -cous

Brownie de chocolate con crema inglesa

Café o infusión

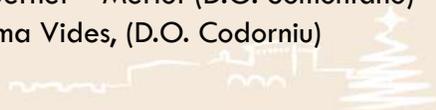
INCLUIDA COPA EN MESA (NO PREMIUM)

## Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



# MIENÚ 2

Precio 52,50€ + IVA

Bisque de carabineros con anillas de chipirón y gnocchi

Tournedó de secreto de cerdo ibérico con salsa Robert

Carpaccio de piña con helado de coco

Café o infusión

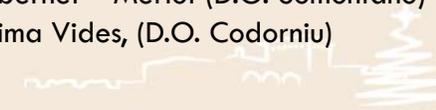
INCLUIDA COPA EN MESA (NO PREMIUM)

## Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



NAVIDAD

# MENÚ 3

Precio 60€ + IVA

Ensalada de salmón con langostinos, bolitas de melón y vinagreta de lima

Corvina a la parrilla con salsa de coco y curry sobre puré de boniato

Porción de paletilla de T.A. asada con patatas panadera

Pirámide tres chocolates con helado de yogur y arándanos

Café o infusión

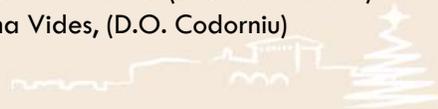
INCLUIDA COPA EN MESA (NO PREMIUM)

## Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



NAVIDAD

# MENÚ NOBLE

Precio 69,50€ + IVA

Croquetas de chipirón en su tinta

Foie al pajarán con pan de txoclo

Bullabesa de marisco con salsa Roullie

Pulpo a la brasa adobado con patata revolcona

Solomillo de vaca madurada a la brasa

## Postre

Granachan

Café o infusión

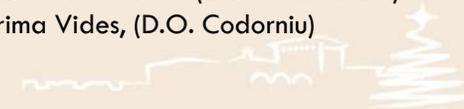
INCLUIDA COPA EN MESA (NO PREMIUM)

## Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



# NAVIDAD MENÚ TERTULIA

Precio: 57,50 € + IVA

## A compartir

Carpaccio de atún rojo, emulsión de anchoas, caviar de limón.

Cigala, falso risotto de calabaza, torta de camarón y alioli de membrillo

Boliches del Pilar con lomo de ciervo braseado

## Principal *(a elegir)*

- Lubina a la brasa
- Cochinillo asado

## Postres *(a elegir)*

- Tarta de queso con helado de yogurt y arándanos
- Ensalada de frutas

Café o infusión

INCLUIDA COPA EN MESA (NO PREMIUM)

## Bodega

- Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)
- Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)
- Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



## Notas Menú Tertulia

- La composición de este menú será el mismo para todos los comensales y deberá ser notificado con al menos 15 días antes del evento.

## INFORMACIÓN ADICIONAL ALMUERZOS

PRIMERA COPA INCLUIDA (no premium)

LISTA DE PRECIOS (SEGUNDAS COPAS)

- Cerveza: 3€
- Licores: 4,50€
- Combinados: 6,50€
- Licores / combinados Premium: Precio según licor

“ Siente, disfruta, celebra: *El Cachirulo* es vida ”

---

*El*  
**CACHIRULO**  
GRUPO

T +34 976 460 146  
M eventos@elcachirulo.es

[www.elcachirulo.es](http://www.elcachirulo.es)  
f i



CATERING  
EL CACHIRULO



*La Casa*  
*de las Hiedras*

  
ESPACIO EBRO

  
Pabellón de  
Ceremonias

  
EL CACHIRULO