

Menú Navidad Vegetariano

Individual

Crema de calabaza, naranja y jengibre

Alcachofas a la parrilla con romesco

Para seguir

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Postre*

*Según menú principal elegido

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

~ 40€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Menu Vegetarian

Individual

Cream of pumpkin soup, orange and ginger

Grilled artichokes with Romesco sauce

To follow

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Dessert*

*Depending on the main menu chosen

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

~ 40€ ~

Per person
(VAT included)



ELCUARTEL
del 