



## MENUS EMPRESAS NAVIDAD 2018

### MENU MELCHOR

#### Entrantes al centro de la mesa:

*Jamón de Bodega y Queso Manchego  
Ensalada de Kaki y Jamón Braseado  
Tosta de Salmón Ahumado y Guacamole  
Hojaldritos Variados*

#### A elegir.:

*Confit de Pato con Salteado de Pera y Pasas de Uva*

O

*Bacalao con Pisto de Verduras*

\*\*\*

*Tarta de Queso con Salsa de Membrillo*

\*\*\*

*Dulces navideños*

*Precio: 30,00 Euro por persona*

### Bodega

*Vino Blanco Nuviana Chardonnay D.O. Huesca  
Vino Tinto Nuviana Tempranillo D.O. Huesca  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos  
Café o Infusiones*



## MENUS EMPRESAS NAVIDAD 2018

### MENU GASPAR

*Entrantes al centro de la mesa:*

*Jamón Ibérico y Queso Curado  
Ensalada de Brócoli, Judías, Manzana y Nueces  
Grofre de Pollo al Curry  
Croquetas de Boletus*

*A elegir.:*

*Entrecote de ternera a la Piedra con Patata Especiada*

O

*Lubina con Salteado de Verduras Teriyaki*

\*\*\*

*Brownie de Chocolate con Helado de Yogur Búlgaro*

\*\*\*

*Dulces navideños*

*Precio: 33,50 Euros por persona*

### Bodega

*Vino Blanco Nuviana Chardonnay D.O. Huesca  
Vino Tinto Nuviana Tempranillo D.O. Huesca  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos  
Café o Infusiones*



## MENUS EMPRESAS NAVIDAD 2018

### MENU BALTAZAR

*Entrantes al centro de la mesa:*

*Jamón Ibérico y Queso Curado  
Ensalada de Foie y Manzana  
Langostinos Salteados con Ajos Tiernos  
Presa Iberica con Salsa de Hongos*

*A elegir.:*

*Solomillo de Ternera con Patatas a lo Pobre*

O

*Salmón Marinado con Soja y Calabaza Especiada*

\*\*\*

*Gofre Artesanal con Helado de Dulce de Leche*

\*\*\*

*Dulces navideños*

*Precio: 35,50 Euro por persona*

### Bodega

*Vino Blanco Nuviana Chardonnay D.O. Huesca  
Vino Tinto Nuviana Tempranillo D.O. Huesca  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos  
Café o Infusiones*