

# **MENÚ NAVIDADES Nº 1 2024**

**( MIN. 8 PAX )**

**ENTRANTES:**

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas

Croquetas de Ventresca de bonito y jamón

Revuelto de morcilla, pera y piñones

Huevos rotos con jamón Ibérico y gulas

-----XXXXXXXXXXXXXXXXX-----

**A ELEGIR UN SEGUNDO:**

DORADA A LA BRASA DE ENCINA

PIERNA DE CORDERO ASADA EN HORNO DE LEÑA

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXXXXXX-----

TARTA de TRUFA Ó SAN MARCOS

CAFÉ Y LICORES

**BEBIDA : A ELEGIR**

Tinto de Ribera ó Rioja, GASEOSA Y AGUA 1 BOT. ( CADA 4 PAX )

1 COPA CERVEZA,

1 REFRESCO.

**EL RESTO DE COSUMICIONES APARTE**

**P.V.P. 35,00 €**

**\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos**

**RTE. EL PORTICO AVILA    RESERVAS    920-352441**

# **MENÚ GRUPOS Nº 2 2024**

**( MÍNIMO 8 PAX )**

## **ENTRANTES:**

-Ensalada de canónigos, Jamón y micuit de pato , con salsa de frutos rojos y cebolla caramelizada.

-Croquetas de Ventresca de bonito y de Jamón

-Revuelto de bacalao desalado con pimientos verdes

-Queso de cabra templado sobre pimiento de piquillo macerado con miel y pedro ximenez

-----XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-----

## **A ELEGIR UN SEGUNDO:**

-LUBINA A LA BRASA DE ENCINA con refrito de ajo y vinagre de sidra.

-COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA

-PLUMA DE CERDO IBÉRICO DE CERDO IBÉRICO

-ENTRECOT de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

-----XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-----

**TARTA Y HELADO**

**CAFÉ Y LICORES**

## **BEBIDA : A ELEGIR**

Tinto de Ribera ó Rioja, GASEOSA Y AGUA 1 BOT. ( CADA 4 PAX )

1 COPA CERVEZA,

1 REFRESCO.

**P.V.P. 40,00€ (IVA Incl.)**

## **EL RESTO DE COSUMICIONES APARTE**

**\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos**

**RTE.EL PORTICO AVILA    RESERVAS    920-352441**

# **MENU NAVIDADES N°3 2024**

**(MÍNIMO 8 PAX)**

## **ENTRANTES:**

- Cogollos con anchoas artesanas
- lechuga de Roble con Pimientos de Piquillo Confitados
- Palmito con Mousse de Queso
- Salmón y Bacalao Macerado
- Champiñones a la Plancha con virutas de jamón y micuit pato
- Espárragos Trigueros a la Plancha

-----XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-----

## **A ELEGIR UN SEGUNDO:**

- RABO DE TORO
- LOMOS DE BACALAO CON SALSAS DE TOMATE
- LUBINA A LA BILBAINA
- PALETILLA DELECHAZO ASADA EN HORNO DE LEÑA
- CHULETA de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA (600 GRS)

-----XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-----

**TARTA DE TRUFA Ó DE SAN MARCOS**

## **CAFÉ Y LICORES**

### **BEBIDA : A ELEGIR**

- Tinto de Ribera ó Rioja, GASEOSA Y AGUA 1 BOT.( CADA 4 PAX )
- 1 COPA CERVEZA,
- 1 REFRESCO.

### **EL RESTO DE COSUMICIONES APARTE**

**P.V.P. 45,00 €**

**\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos**

**RTE. EL PORTICO AVILA    RESERVAS    920-352441**

# **MENU NAVIDADES N°4 2024**

**( MÍNIMO 8 PAX )**

## **ENTRANTES:**

- Ibéricos de Bellota (jamón, chorizo, salchichón, lomo)
- Queso manchego curado
- Ensalada de Langostinos, aguacate, piña, mango y salsa de yogurt.
- Croquetas de Ventresca de bonito y de Jamón
- Revuelto de morcilla con pera y piñones
- Bombón de Foei de Pato con coulis de frambuesa y cebolla caramelizada

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

## **A ELEGIR UN SEGUNDO:**

- LOMOS DE BACALAO AL PIL-PIL CON BOLETUS
- LUBINA A LA BRASA A LA BILBAINA
- PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA EN HORNO DE LEÑA
- CHULETA de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA (600 GRS)

-----XXXXXXXXXXXXXXXX-----

## **TARTA y HELADO**

## **CAFÉ Y LICORES**

### **BEBIDA : A ELEGIR**

Tinto de Ribera ó Rioja, GASEOSA Y AGUA 1 BOT. ( CADA 4 PAX )

1 COPA CERVEZA,

1 REFRESCO.

**EL RESTO DE COSUMICIONES APARTE**

**P.V.P. 48,00**

€

**\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos**

**RTE. EL PORTICO AVILA    RESERVAS    920-352441**