MENÚ NAVIDADES 2026 Nº1

(MINIMO 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

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

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

----------xxxxxxxxxxxxx----------

TARTA

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. 39,00 €

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

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENÚ NAVIDADES Nº 2 2026

(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

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

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

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

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. 47,00€ (IVA Incl.)

EL RESTO DE COSUMICIONES APARTE

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

RTE.EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENÚ NAVIDADES Nº3 2026

(MÍNIMO 8 PERS.)

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

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

A ELEGIR UN SEGUNDO:

- RABO DE TORO
- LOMOS DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE
-LUBINA A LA BILBAINA
-PALETILLA DELECHAZO ASADA EN HORNO DE LEÑA
-CHULETA de TERNERA A LA BRASA DE ENCINA (500 GRS)

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

TARTA 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. 50,00 €

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

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441

MENÚ NAVIDADES Nº4 2026

(MÍNIMO 8 PERS.)

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**

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

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 (500 GRS)

----------xxxxxxxxxxxxxx----------

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. 52,00 €

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

RTE. EL PORTICO AVILA RESERVAS 920-352441