



Menús para Comidas o Cenas de Navidad 2019

- Salones Privados
- Opciones de Barra Libre y Dj
- Sesiones Team Building
- Parking Gratuito y Vigilado



¡ Felices Fiestas ¡

Menú Hojiblanca



Veau le Vant de Pescado y Marisco

*Solomillitos de Cerdo al Oporto
con Patatas Panadera*

o

Emperador con Ajetes y Tártara

Tarta de Frambuesa y Nata

Café e Infusiones

Sidra Ecológica Maeloc y Dulces Navideños



Bodega:

*Rueda, Verdejo Solar de la Vega
Rioja, Crianza, Viña Paceta*

26€

Iva Incluido

Menú Cornicabra



*Canelones de Foie, Gambas, Verduras
con Bechamel de Trufa y Boletus*

*Meloso de Ternera Confitado al Oporto
con Patatas a la Crema*

o

Popieta de Lengüado Rellena de Marisco con Velute

Tarta de Selva Negra con Culs de Frambuesa

Café e Infusiones

Sidra Ecológica Maeloc y Dulces Navideños



Bodega:

*Rueda, Verdejo Solar de la Vega
Rioja, Crianza, Viña Paceta*

30€

Iva Incluido

Menú Lechín



Entrantes al Centro:

- *Ensalada de Brotes con Pollo, Bacón, Manzana, Nueces y Mostaza Dulce*
- *Surtido de Ibéricos y Queso Manchego con Picos*
- *Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco*
- *Croquetas Caseras de Jamón y Espinacas*

*Entrecott de Añejo con Patatas
y Tomate al Horno*

O

Merluza en Salsa Verde

Tarta de Nata y Limón

Café e Infusiones

Sidra Ecológica Maeloc y Dulces Navideños



Bodega:

*Rueda, Verdejo Solar de la Vega
Rioja, Crianza, Viña Paceta*

38€

Iva Incluido

Menú Pícuál



Pastel de Salmón Ahumado con Langostinos

Sorbete de Mojito

*Solomillo de Choto a la Broche con Patatas
Horneadas a la Mantequilla*

O

*Lascas de Bacalao sobre Crema de Patata Trufada
con Pimentón de la Vera*

Tarta de Queso y Fresa

Café e Infusiones

Sidra Ecológica Maeloc y Dulces Navideños



Bodega:

*Rueda, Verdejo Solar de la Vega
Rioja, Crianza, Viña Paceta*

43€

Iva Incluido

Menú Manzanilla



Entrantes al Centro:

- *Surtido de Ibéricos y Queso Manchego con Picos*
- *Langostinos Cocidos con Mayonesa*
- *Pimientos del Piquillo Rellenos de Morcilla*
- *Raviolis de Calabacín Rellenos de Boletus y Gambas*

*Secreto de Ibérico sobre Wok de Verduras
y Arroz Teriyake*

O

Salmón al Limón con Patatas Cocidas

Tarta San Marcos con Crujiente de Caramelo y Almendras

Café e Infusiones

Sidra Ecológica Maeloc y Dulces Navideños



Bodega:

*Rueda, Verdejo Solar de la Vega
Rioja, Crianza, Viña Paceta*

44€

Iva Incluido



- Salones Privados (Sin Cargo adicional)
- Opciones de Barra Libre (Mínimo 25 personas)

2h 18,70€ x Persona

3h 23,10€ x Persona

4h 25,30€ x Persona

Dj, Opcional a Consultar Tarifas

- Sesiones Team Building

2,5h - 3h de Duración Estimada

Tarifas, según nº de Participantes

- Parking Gratuito y Vigilado

*¡ Reserva antes de
quedarte sin fecha ¡*

eventos@losolivos.es

689 101 957 - 91 695 67 00

