

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS/EMPRESAS



EUGENIA
D. MONTIJO

TOLEDO

Mas información:

recepcion@fontecruztoledo.com | 925 27 46 90

MENÚ I

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico y queso manchego
Ensalada de burrata, tomates asados,
canónigos y pesto rojo

PRINCIPAL A ELEGIR

Carilleras al vino tinto sobre parmentier de patata
Salmon marinado con tabule y ali oli de ajo negro
de Pedroñeras

POSTRE

Tarta de queso manchego con dulce de leche
Dulces navidadeños

BEBIDAS

Vino Tinto Pavina Pinot Noir & Tempranillo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Vino Blanco Pavina Verdejo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Agua, refrescos y café

Precio: 40€ p/p

MENÚ II

ENTRANTES A COMPARTIR

Tempura de vegetales de temporada
Empanadillas Argentinas

PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de cochinitillo con compota de manzana
Delicias de bacalao rebozado con mayonesa de kimchi

POSTRE

Tarta de queso manchego con dulce de leche
Dulces navidadeños

BEBIDAS

Vino Tinto Pavina Pinot Noir & Tempranillo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Vino Blanco Pavina Verdejo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Agua, refrescos y café

Precio: 45€ p/p

MENÚ III

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de pera rostizada, rúcula,
queso azul, tomate seco y nueces
Baos de gambas y encurtidos

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con milhoja
de patata trufada
Pulpo a la plancha con boniato en texturas

POSTRE

Tarta de queso manchego con dulce de leche
Dulces navidadeños

BEBIDAS

Vino Tinto Pavina Pinot Noir & Tempranillo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Vino Blanco Pavina Verdejo
(Bodegas Alta Pavina, Castilla y León)
Agua, refrescos y café

Precio: 52€ p/p