# MENÚ Nº1 DE NAVIDAD | 42€ PERSONA

*"Sabores y productos de calidad para celebrar en buena compañía"*

## ENTRANTES

*(Al centro)*

**Tabla de jamón ibérico de bellota, lomito de presa ibérica bellota y queso viejo** curado en manteca.

**Ensaladilla de tartar de atún rojo** salvaje con toque trufado/ **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones/**Ensalada de burrata ahumada** al momento con pimientos asados en nuestras brasas y picatostes *(a elegir uno).*

Degustación de la mejor **txistorra navarra** (medalla de oro) y **morcilla de Burgos**.

## PRINCIPAL

*(Individual a elegir)*

**Milhoja crujiente de cordero lechal**, portobello y selección de frutos secos con salsa de payoyo.

**Presa ibérica asada** a baja temperatura con salsa de oloroso y puré de boniato y parmesano.

## DULCE

*(Al centro)*

**Degustación postres** caseros y bombones helados.
**Licor de turrón.**

**Ver anexo condiciones*

**BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ**

Si desea un menú con todas las bebidas incluidas*, el precio del menú es de **57€**.

ASADOR Puntaparrilla DESDE 1991

Haz un brindis especial con una botella de cava **Anna de Codorniú 25€** o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**

# MENÚ Nº2 DE NAVIDAD | 45€ PERSONA

*"Sabores y productos de calidad para celebrar en buena compañía"*

## ENTRANTES

*(Al centro)*

**Tabla de jamón ibérico de bellota, lomito de presa ibérica bellota y queso viejo** curado en manteca.

**Ensaladilla de tartar de atún rojo** salvaje con toque trufado/ **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones/**Ensalada de burrata ahumada** al momento con pimientos asados en nuestras brasas y picatostes *(a elegir uno).*

Degustación de la mejor **txistorra navarra** (medalla de oro) y **morcilla de Burgos**.

## PRINCIPAL

*A elegir entre*

**Chuletón de ternera especial de la Janda con maduración superior a 30 dias (1,2 kg)** acompañado de patatas horneadas y pimientos del piquillo confitados *(Al centro cada 4 personas).*

**Solomillo de ternera con mousse de** pato, salsa de setas trufadas y parmentier de chirivías *(Individual).*

## DULCE

*(Al centro)*

**Degustación postres** caseros y bombones helados.
**Licor de turrón.**

**Ver anexo condiciones*

**BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ**

Si desea un menú con todas las bebidas incluidas*, el precio del menú es de **60€**.

ASADOR Puntaparrilla DESDE 1991

Haz un brindis especial con una botella de cava **Anna de Codorniú 25€** o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**

# MENÚ Nº3 DE NAVIDAD | 50€ PERSONA

*"Sabores y productos de calidad para celebrar en buena compañía"*

## ENTRANTES

*(Al centro)*

**Tabla de jamón ibérico de bellota, lomito de presa ibérica bellota y queso viejo** curado en manteca.

**Ensaladilla de tartar de atún rojo** salvaje con toque trufado/ **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones/**Ensalada de burrata ahumada** al momento con pimientos asados en nuestras brasas y picatostes *(a elegir uno).*

Degustación de la mejor **txistorra navarra** (medalla de oro) y **morcilla de Burgos**.

## PRINCIPAL

*(Individual a elegir)*

**Pierna de cordero lechal.**

**Jamoncito de cochinillo lechal.**

NUESTROS **ASADOS** TRADICIONALES

*Nuestros asados vienen acompañados de patatas panaderas, pimientitos del padrón y salsera con su jugo de asado.*

## DULCE

*(Al centro)*

**Degustación postres** caseros y bombones helados.
**Licor de turrón.**

**Ver anexo condiciones*

**BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ**

Si desea un menú con todas las bebidas incluidas*, el precio del menú es de **65€**.

ASADOR Puntaparrilla DESDE 1991

Haz un brindis especial con una botella de cava **Anna de Codorniú 25€** o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**

## ANEXO CONDICIONES

Los grupos para estos menús deberán ser de **8 personas mínimo**.

El precio de los menús puede ser sin bebidas o con todas las bebidas incluidas durante la comida/cena. **Sin bebidas**: se facturarán sólo las bebidas consumidas a precio de carta. **Con bebidas**: incluye todas las bebidas consumidas en mesa, que comienzan al llegar todos los comensales y finalizan con el postre (Ribera del Duero Sembro, Rioja Viña Real, blanco Oropéndola, cerveza, refrescos y agua mineral).

La elección de los platos de entrantes será la misma para todos los comensales, la elección de los platos principales es individual.

Confirmación de número de comensales y menú/platos elegidos al menos con **48 hrs de antelación** para grupos hasta 20 comensales, y con **72 hrs de antelación** para grupos de más de 20 comensales.

La reserva será efectiva con el abono por **adelantado de 15€ por comensal**, que se descontará de la cuenta final.

Cualquier **anulación o modificación** del número de comensales fuera de los tiempos de confirmación establecidos para grupos, conllevará el cargo de la fianza correspondiente al número de comensales cancelados.

Si alguno de los comensales tuviese algún tipo de **intolerancia o alergia alimentaria**, deberá comunicarlo al momento de la reserva para adaptar el menú o elaborarlo libre del alérgeno indicado.

ASADOR Puntaparrilla DESDE 1991

Cualquier modificación en su reserva, hágala a través del correo electrónico **info@asadorpuntaparrilla.com**