Menú Navidad

Entrantes a compartir:

Ensaladilla de gambón, encurtidos y cítricos

Delicias de foie, mousse de pato, crema de queso y manzana caramelizada

Crema de calabaza y AOVE

Canelón de cola de toro con salsa aurora

Croquetas del chef

Plato individual:

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con patatas a la crema

Para terminar:

Selección de nuestros postres

3 Bebidas incluidas

Nº1 45€

EL PASAJE
DESDE 1987

Sin gluten y sin lactosa

Menú Navidad

Entrantes a compartir:

Ensaladilla de gambón, encurtidos y cítricos

Delicias de foie, mousse de pato, crema de queso y manzana caramelizada

Crema de calabaza y AOVE

Canelón de cola de toro con salsa aurora

Croquetas del chef

Rissoto de carrillada

Plato individual:

Parrillada ibérica

o

Lomo de atún a la plancha con rúcula y mahonesa de soja

Para terminar:

Selección de nuestros postres

Bebidas ilimitadas hasta los postres

Nº2 50€

Sin gluten y sin lactosa

EL PASAJE
DESDE 1987

Menú Navidad

Entrantes a compartir:

Ensaladilla de gambón, encurtidos y cítricos

Delicias de foie, mousse de pato, crema de queso y manzana caramelizada

Crema de calabaza y AOVE

Canelón de cola de toro con salsa aurora

Croquetas del chef

Rissoto de carrillada

Plato individual:

Magret de pato asado con salsa de frutos rojos

o

Bacalao confitado con muselina de ajo y curry, salteado de espinacas y pimientos del piquillo

Para terminar:

Selección de nuestros postres

Bebidas ilimitadas hasta los postres

Nº3 55€

EL PASAJE
DESDE 1987

Sin gluten y sin lactosa

Condiciones de reserva:

- IVA incluido en todos los menús.
- Pan, picos y aceitunas incluidos.
- El servicio del menú y bebidas comenzará en el momento en el que todos los comensales se sientan a la mesa.
- El servicio de bebidas finaliza cuando se sirven los postres.
- Las consumiciones que se realicen antes de empezar el servicio serán abonadas a parte del menú.
- Es necesario confirmar el número de platos de carne y pescado elegidos al menos 7 días antes.
- Para grupos a partir de 10 personas será necesario un adelanto del 30% en concepto de reserva.
- En caso de cancelación de la reserva con menos de 7 días de antelación no se devolverá la señal aportada.
- El número de comensales definitivo se confirmará con un mínimo de 3 días de antelación.
- Las alergias/intolerancias debe comunicarse antes de 7 días.
- Suplemento opcional de café: 1,5€ por persona.
- Cada turno tiene una duración de 2 horas para disfrutar de la reserva.
- Disponibilidad de dos turnos de almuerzos de 13:00/13:30 y 15:00/15:30, y dos turnos de cena de 20:00/20:30 y 22:00/22:30.
- Bebidas incluidas: agua, cerveza, refrescos, vino blanco y vino tinto de la casa.