



MENÚ DE NAVIDAD , AÑO NUEVO Y REYES

2024-2025

LOSGÓMEZ.
TABERNA



MENÚS DE
NAVIDAD

LGMZ.

MENÚ DÍA DE NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

ENTRANTES A ELEGIR

- Cigalitas del mediterráneo salteadas con ajos tiernos y flambeadas con ron
- Ensalada de tomate raff y ventresca
- Alcachofa a la parrilla con jamón ibérico
- Surtido de ibéricos y queso viejo
- Buñuelitos de bacalao con all i oli casero

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Arroz del senyoret (min. 2)
- Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier y chips de yuka
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de de campo con setas y calabaza
- Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón (+7€)
- Arroz meloso de bogavante (+7) min.2

POSTRE

- Surtido de repostería casera

55€

BEBIDA NO INCLUIDA

Barra libre 10€ por persona, ver condiciones en la última página



MENÚ DE
NAVIDAD

LGMZ.

MENÚ INFANTIL

MENÚ DÍA DE NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

ENTRANTES AL CENTRO

- Patatas bravas
- Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Arroz meloso marinero
- Cordon bleu de ternera gallega con jamón ibérico y mozzarella
- Nuggets de pollo caseros con patatas fritas

POSTRE

- Helado de chocolate y dulces navideños

25€

BEBIDA NO INCLUIDA

Barra libre 10€ por persona, ver condiciones en la última página



MENÚS DE
NAVIDAD

LGMZ.

CONDICIONES

-Bebida no incluida, si lo desea puede incluir la barra libre por 10€ más por comensal. Bebidas incluidas en la barra libre: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra - D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel). Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

-Los menús incluyen pan.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

-72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

-El día del evento obraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Se abonará 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva



OPCIONES DE BODEGA

BODEGA VALENCIANA PREMIUM (+4€ POR PERSONA):

Vino Blanco: Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena - Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay Fermentado en Barrica presentado en botellas Magnum.

Vino Tinto: Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena - Vino tinto ecológico de variedad Merlot presentado en botellas Magnum

BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):

Vino Blanco: La Camioneta – D.O. Rueda

Vino Tinto: Vega Real Roble – D.O. Ribera del Duero