



# Menú de Navidad 2023

Dichos menús estarán vigentes  
desde el 15 de noviembre al 1 de enero

**PANTOSTAO**  
Gastrobar

# Menú 1



## APERITIVO

Brandada de bacalao y cremoso de orejones

## ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Croquetas de jamón ibérico (individual)



Nuestra ensaladilla de encurtidos, mimosa de huevo, salsa huancaína y mini regañás

## PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Lubina a la espalda con timbal de verduras y queso de cabra



Solomillo de cerdo ibérico al jospier, parmentier de patata y salsa demiglace

## POSTRES

Piña asada al carbón, helado de canela y caramelo

## BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua mineral

**42€ IVA  
INCLUIDO**



**TOSTAO**

# Menú 2



## APERITIVO

Brandada de bacalao y cremoso de orejones

## ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Croquetas de chipirón con alioli negro y granada (individual)



Alcachofas a la parrilla con demiglace, mermelada de naranja amarga y queso azul

## PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Merluza a brasa, jugo de carne y cous cous de flores



Secreto ibérico al jospes, marinado al ras hanoud con patatitas francesas

## POSTRES



Tarta de queso payoyo, helado de fruta de la pasión y culis de mango

## BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua mineral



**46€ IVA**  
INCLUIDO

**TOSTAO**

# Menú 3



## APERITIVO

Brandada de bacalao y cremoso de orejones



## ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Tabla de queso manchego curado y jamón ibérico



Torreznos sobre cremoso de patata con ajo frito y chorizo de tino



Parrillada de verduras con romescu



## PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Bacalao braseado al pesto, cremoso de patata y pasas de tomate Cherry



Entrecot de ternera madurada al jospier, pimientos de padrón y patatas



## POSTRES



Piña asada al carbón, helado de canela y caramelo

## BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua mineral



**55€ IVA  
INCLUIDO**

**TOSTAO**

# Condiciones



Los menús se servirán a mesa completa y todos los comensales el mismo menú, desde el 15 de noviembre hasta el 1 de enero.  
En caso de necesitar otra fecha que no esté comprendida en este periodo consultar disponibilidad.



La reserva en firme del evento será confirmada con una transferencia bancaria de 100€, que se descontarán del total de la factura final.



El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 3 días antes de la celebración del evento. Este número será el mínimo a facturar.



En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, la empresa no reembolsará el depósito recibido como reserva.  
El cliente justificará dicha cancelación.



El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al establecimiento e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

