



Menú de Navidad 2024

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

PANTOSTAO
Gastrobar

Menú 1

ENTRANTES

(una ración para cada 4 personas)

Tabla de quesos con
mermeladas caseras

Puerro confitado con papada
ibérica y romesco

Pimiento del piquillo relleno de
brandada de bacalao con
crujiente del piquillo

42€ IVA INCLUIDO

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Merluza a la parrilla con su pil pil
de eneldo y verduritas asadas

Entrecot de ternera a la parrilla
con boniato asado y setas

PANTOSTAO
Gastrobar

POSTRES

Tarta cremosa de queso payoyo
con coulis de mango

BODEGA

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

Todos los menús incluyen un surtido de dulces navideños en la sobremesa

TOSTAO

Menú 2



APERITIVO

Croqueta de cigala con huevas de tobiko

ENTRANTES

(una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos (jamón y lomo)



Berberechos al carbón



Ensalada de perdiz escabechada con granada y vinagreta de su escabeche

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Bacalao gratinado al horno



Solomillo Wellington con cremoso de patata

POSTRES

Tarta de manzana con helado de canela

BODEGA

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



54€ IVA INCLUIDO

Todos los menús incluyen un surtido de dulces navideños en la sobremesa

TOSTAO

Menú 3 (Coctel)



APERITIVOS

Tabla de ibéricos (jamón y lomo)

Tartar de tomate y aguacate

Blinis de salmón con salsa tártara

Ensaladilla Rusa de encurtidos Pantostao

Mini bocadillo de calamares

Tabla de quesos con mermeladas caseras

Langostino crujiente con mayonesa de kimchy

Brioche de carrillera con queso trufado

Croquetas de cigala

42€ IVA INCLUIDO

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral

Todos los menús incluyen un surtido de dulces navideños en la sobremesa

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. En el menú tipo coctel los aperitivos serán colocados en una mesa.



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 de comensales será de 20 días antes de la celebración del evento. El número de comensales a facturar será confirmado una semana antes de la fecha del evento. En el caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.



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 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.

