

LA NAVIDAD

UN MOMENTO ESPECIAL PARA CELEBRAR

Menú 1

35€
persona

ENTRANTES DE BIENVENIDA

Jamón ibérico y queso añejo artesano de tres leches
Ensaladilla clásica del Fogón con melva y encurtidos

SUMA Y SIGUE

Croquetas de jamón ibérico y exquisita bechamel cremosa

PLATO PRINCIPAL

Fuente XXL especial "Serranía de Grazalema"
Pieza entera de jugosa presa ibérica, huevos fritos, patatas, jamón ibérico,
chorizo y salsa chimi la montanera. Para 4 personas

MOMENTO DULCE

Tarta tradicional de galletas, berrys y natillas caramelizadas

Tentación de chocolate templado y helado de vainilla

Café o Infusión & Mini Gintonic invitación

BEBIDAS

Rioja Don Jacobo Crianza, Rioja blanco, Fino/Manzanilla, Cerveza,
Refrescos y Agua mineral

BEBIDAS INCLUIDAS. COMIENZAN CUANDO LLEGUEN TODOS LOS COMENSALES Y TERMINAN AL
SERVIR LOS POSTRES.

*Haz un brindis especial con una **botella de Cava Anna de Codorníu** por 3€ más por comensal. Una botella cada 4 personas.*

El plato principal de carne se puede sustituir por "Lomo noble de bacalao con gratén de alioli suave, tomates dulces y pesto de albahaca".

Necesaria confirmación previa de número de comensales y platos a elegir.

Raciones al centro cada cuatro comensales.

Fogón de Mariana

SABORES DE LA TIERRA

LA NAVIDAD

UN MOMENTO ESPECIAL PARA CELEBRAR

Menú 2

47€
persona

ENTRANTES DE BIENVENIDA

Jamón ibérico y queso añejo artesano de tres leches
Tomate de la huerta de Conil con aguacate y lomo de melva

SUMA Y SIGUE

Revuelto fundente de berenjenas a los 4 quesos

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de 1 kg de ternera especial de La Janda con maduración superior a 30 días.

El chuletón viene ya trinchado, acompañado de fuente de guarnición de patatas, verduras en parrilla y dos salsas. Para 2 personas.

MOMENTO DULCE

Tarta tradicional de galletas, berrys y natillas caramelizadas

o

Tentación de chocolate templado y helado de vainilla

1 botella de cava Anna de Codorníu (cada 4 personas)

Café o Infusión & Mini Gintonic invitación

BEBIDAS

Rioja Don Jacobo Crianza, Rioja blanco, Fino/Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua mineral

BEBIDAS INCLUIDAS. COMIENZAN CUANDO LLEGUEN TODOS LOS COMENSALES Y TERMINAN AL SERVIR LOS POSTRES.

Cambia tu brindis de cava por **champagne Moët Chandon** por 6 € más por comensal. Una botella cada 4 personas.

El plato principal de carne se puede sustituir por "Lomo noble de bacalao con gratén de alioli suave, tomates dulces y pesto de albahaca".

Necesaria confirmación previa de número de comensales y platos a elegir.

Raciones al centro cada cuatro comensales.

Fogón de Mariana

SABORES DE LA TIERRA