

Menú de
NAVIDAD - Nº1

38€

(persona)

*ver anexo condiciones

ENTRANTES

(Al centro)

Tabla de jamón ibérico, cecina de black angus y queso viejo de oveja curado en manteca

Ensaladilla de tartar de atún rojo salvaje con toque trufado
ó **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones *(a elegir uno de los dos)*

Croquetas de bechamel cremosa y velo de jamón ibérico

PRINCIPAL

(Individual a elegir)

Rulo de solomillo ibérico asado en su jugo a baja temperatura con salsa mozárabe, frutos secos y reducción de PX

Carrillada de Angus con reducción de salsa española, parmentier de manzana y toque de tomillo

ALGO DULCE

(Al centro)

Degustación postres caseros y bombones helados
Licor de turrón

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

Si desea un menú con **todas las bebidas incluidas***,
el precio del menú es de **53€**.

**SABORES Y PRODUCTOS
DE CALIDAD**



**FOGÓN de
MARIANA**

**PARA CELEBRAR EN
BUENA COMPAÑÍA**

Haz un brindis especial con una Botella de cava **Anna de Codorniu 25€**
o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**



Menú de NAVIDAD - Nº2

42€

(persona)

*ver anexo condiciones

ENTRANTES

(Al centro)

Tabla de jamón ibérico, cecina de black angus y queso viejo de oveja curado en manteca

Ensaladilla de tartar de atún rojo salvaje con toque trufado
ó **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones *(a elegir uno de los dos)*

Croquetas de bechamel cremosa y velo de jamón ibérico

PRINCIPAL

(Individual a elegir)

Milhoja crujiente de cordero lechal, portobello y selección de frutos secos con salsa de payoyo

Presa ibérica asada a baja temperatura con salsa de oloroso y puré de boniato y parmesano

ALGO DULCE

(Al centro)

Degustación postres caseros y bombones helados
Licor de turrón

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

Si desea un menú con **todas las bebidas incluidas***,
el precio del menú es de **57€**.

SABORES Y PRODUCTOS
DE CALIDAD



FOGÓN de
MARIANA

PARA CELEBRAR EN
BUENA COMPAÑÍA

Haz un brindis especial con una Botella de cava **Anna de Codorniu 25€**
o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**



Menú de
NAVIDAD - Nº3

45€

(persona)

*ver anexo condiciones

ENTRANTES

(Al centro)

Tabla de jamón ibérico, cecina de black angus y queso viejo de oveja curado en manteca

Ensaladilla de tartar de atún rojo salvaje con toque trufado
ó **Aguacate a la brasa**, pesto de cilantro con daditos de queso de cabra y piñones *(a elegir uno de los dos)*

Croquetas de bechamel cremosa y velo de jamón ibérico

PRINCIPAL

(A elegir entre)

Chuletón de ternera especial de la Janda con maduración superior a 30 días (1,2 kg) acompañado de patatas horneadas y pimientos del piquillo confitados *(Al centro cada 4 personas)*

Solomillo de ternera con mousse de pato, salsa de setas trufadas y parmentier de chirivías *(Individual)*

ALGO DULCE

(Al centro)

Degustación postres caseros y bombones helados
Licor de turrón

BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

Si desea un menú con **todas las bebidas incluidas***, el precio del menú es de **60€**.

**SABORES Y PRODUCTOS
DE CALIDAD**



**FOGÓN de
MARIANA**

**PARA CELEBRAR EN
BUENA COMPAÑÍA**

Haz un brindis especial con una Botella de cava **Anna de Codorniu 25€**
o una botella de champagne **Moët Chandon 56€**



ANEXO CONDICIONES

Los grupos para estos menús deberán ser de
8 personas mínimo.

El precio de los menús puede ser sin bebidas o con todas las bebidas incluidas durante la comida/cena.

Sin bebidas: se facturarán sólo las bebidas consumidas a precio de carta. **Con bebidas:** incluye todas las bebidas consumidas en mesa, que comienzan al llegar todos los comensales y finalizan con el postre (Ribera del Duero Sembro, Rioja Viña Real, blanco Oropéndola, cerveza, refrescos y agua mineral).

La elección de los platos de entrantes será la misma para todos los comensales, la elección de los platos principales es individual.

Confirmación de número de comensales y menú/platos elegidos al menos con **48 hrs de antelación** para grupos hasta 20 comensales, y con **72 hrs de antelación** para grupos de más de 20 comensales.

La reserva será efectiva con el abono por **adelantado de 15€ por comensal**, que se descontará de la cuenta final.

Cualquier **anulación o modificación del número de comensales fuera de los tiempos de confirmación** establecidos para grupos, conllevará el cargo de la fianza correspondiente al número de comensales cancelados.

Si alguno de los comensales tuviese algún **tipo de intolerancia o alergia alimentaria**, deberá comunicarlo al momento de la reserva para adaptar el menú o elaborarlo libre del alérgeno indicado.

Cualquier modificación en su reserva,
hágala a través del correo electrónico
hola@elfogondemariana.com



FOGÓN *de*
MARIANA

SABORES Y PRODUCTOS DE CALIDAD PARA CELEBRAR EN BUENA COMPAÑÍA