



HOTEL MIRADOR DEL GUADIANA

# Menú Navidad 2025



## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Paté cremoso de foie de faisán al oporto

Tabla de surtido de ibéricos de la tierra

Tabla de surtido de quesos extremeños

Surtido de croquetas variadas artesanas

Bacalhau á Brás

## PRIMER ACTO

Brioche de sardina ahumada con tomate y albahaca emulsionada

## SEGUNDO ACTO (A elegir 1 semana antes del evento)

Tacos de bacalao en tempura

Ó

Abanico ibérico de bellota con salsa de Pedro Ximénez

## TERCER ACTO

Degustación de nuestra repostería

## BODEGA

Vino blanco semidulce “Dulce Eva”

Vino blanco Matarromera Melior

Vino tinto Gotas de Habla

Cerveza, refrescos

Café Portugués

Copa de cava



**PRECIO POR PERSONA: 45,00€ IVA INCLUIDO**

**TLF. 615186382**

\* LOS MENÚS SE SERVIRAN PARA MESAS COMPLETAS Y CON PREVIA RESERVA DE 7 DÍAS PARA FACILITAR LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO.

\* EL PRECIO DEL MENÚ ES POR COMENSAL.

\* SERVICIO DE BARRA NO INCLUIDO.

\* LAS BEBIDAS EN MESA SE SERVIRAN CON TODOS LOS CLIENTES SENTADOS.

\* LOS COMBINADOS NACIONALES Y “POPULARES” TENDRÁN UN PRECIO DE 6,00€ POR CONSUMICIÓN: NO MARCAS PREMIUM.



HOTEL MIRADOR DEL GUADIANA

# Menú Navidad 2025



## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Paté cremoso de foie de faisán al oporto  
Tabla de surtido de ibéricos de la tierra  
Tabla de surtido de quesos extremeños  
Surtido de croquetas variadas artesanas  
Bacalhau á Brás

## PRIMER ACTO

Brioche de sardina ahumada con tomate y albahaca emulsionada

## SEGUNDO ACTO (A elegir 1 semana antes del evento)

Lomo de bacalao al horno  
Ó

Solomillo ibérico de bellota con crema de Torta de la Serena

## TERCER ACTO

Degustación de nuestra repostería

## BODEGA

Vino blanco semidulce “Dulce Eva”  
Vino blanco Matarromera Melior  
Vino tinto Viña Puebla 12 meses en barrica  
Cerveza, refrescos  
Café Portugués  
Copa de cava



**PRECIO POR PERSONA: 55,00€ IVA INCLUIDO**

**TLF. 615186382**

- \* LOS MENÚS SE SERVIRAN PARA MESAS COMPLETAS Y CON PREVIA RESERVA DE 7 DÍAS PARA FACILITAR LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO.
- \* EL PRECIO DEL MENÚ ES POR COMENSAL.
- \* SERVICIO DE BARRA NO INCLUIDO.
- \* LAS BEBIDAS EN MESA SE SERVIRAN CON TODOS LOS CLIENTES SENTADOS.
- \* LOS COMBINADOS NACIONALES Y “POPULARES” TENDRÁN UN PRECIO DE 6,00€ POR CONSUMICIÓN: NO MARCAS PREMIUM.





HOTEL MIRADOR DEL GUADIANA

# Menú Navidad 2025



## ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Paté cremoso de foie de faisán al oporto  
Tabla de surtido de ibéricos de la tierra  
Tabla de surtido de quesos extremeños  
Surtido de croquetas variadas artesanas  
Bacalhau á Brás

## PRIMER ACTO

Brioche de sardina ahumada con tomate y albahaca emulsionada

## SEGUNDO ACTO (A elegir 1 semana antes del evento)

Lubina a la espalda  
Ó

Entrecot de retinto

## TERCER ACTO

Degustación de nuestra repostería

## BODEGA

Vino blanco semidulce “Dulce Eva”  
Vino blanco Matarromera Melior  
Vino tinto Balancines Gold 12 meses en barrica  
Cerveza, refrescos  
Café Portugués  
Copa de cava



**PRECIO POR PERSONA: 65,00€ IVA INCLUIDO**

**TLF. 615186382**

- \* LOS MENÚS SE SERVIRAN PARA MESAS COMPLETAS Y CON PREVIA RESERVA DE 7 DÍAS PARA FACILITAR LA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO.
- \* EL PRECIO DEL MENÚ ES POR COMENSAL.
- \* SERVICIO DE BARRA NO INCLUIDO.
- \* LAS BEBIDAS EN MESA SE SERVIRAN CON TODOS LOS CLIENTES SENTADOS.
- \* LOS COMBINADOS NACIONALES Y “POPULARES” TENDRÁN UN PRECIO DE 6,00€ POR CONSUMICIÓN: NO MARCAS PREMIUM.

