



lacultural

Navidad

Menús 2025

Navidad

Menú 1 • Empresas

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces
Croqueta de txuleta con ali-oli de fondo oscuro
Cremoso de boletus y frutos rojos sobre regaña crujiente
Taco crujiente de salmón con guacamole y pico de gallo
Baozi relleno de ajo atao con lámina de
lomo de orza y mahonesa de su adobo
Gamba blanca cocida

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lubina en salsa marinera, boniato cremoso y kale frito
Carrillera de vaca en parmentier de coliflor, toffee y patata risole
Secreto ibérico sobre fondo oscuro y verduritas salteadas

POSTRES

Tarrito de cremoso de fresas, crumble
de galletas y coulis de frutos rojos
Tarta de chocolate y turrón con orejones

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)
Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)
Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)
Conde de Caralt (Frizzante)
Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)
Refrescos y agua



45€

Navidad

Menú 2

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte

Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces

Croqueta de txuleta con ali-oli de fondo oscuro

Cremoso de boletus y frutos rojos sobre regaña crujiente

Taco crujiente de salmón con guacamole y pico de gallo

Baozi relleno de ajo atao con lámina de

lomo de orza y mahonesa de su adobo

Canelón de pato, bechamel trufada y parmesano

Gamba blanca cocida

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Bacalao en salsa de pil-pil, panceta y almejas

Costilla de angus con parmetier de

parmesano, pesto y glace de viande

Pluma ibérica, patata enmascarada con morcilla y fondo oscuro

POSTRES

Tarrito de cremoso de fresas, crumble

de galletas y coulis de frutos rojos

Tarta de chocolate y turrón con orejones

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)

Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)

Conde de Caralt (Frizzante)

Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)

Refrescos y agua



49€

Navidad

Menú 3

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces
Croqueta de txuleta con ali-oli de fondo oscuro
Cremoso de boletus y frutos rojos sobre regaña crujiente
Taco crujiente de salmón con guacamole y pico de gallo
Baozi relleno de ajo atao con lámina de
lomo de orza y mahonesa de su adobo
Canelón de pato, bechamel trufada y parmesano
Alcachofas confitada, parmentier, lomito
iberico adobado y germinados
Gamba blanca cocida

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Corvina, cremodo de judía, pack choy y tirabeques salteados

Solomillo de vaca, emulsion de castañas,
setas de cardo y parmentier

Pierna de choto, cebollitas perla y tomates cherrys al Oporto

POSTRES

Tarrito de cremoso de fresas, crumble
de galletas y coulis de frutos rojos

Tarta de chocolate y turrón con orejones

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)
Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)
Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)
Conde de Caralt (Frizzante)
Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)
Refrescos y agua



60€

Navidad

Cóctel 1

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
Quesos de Jaén con membrillo y nueces
Salmorejo de cerezas, aceite verde y polvo de aceituna
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Brioche crujiente con sardina anchoada
con fresas y huevas de salmón
Cazuelita con cremoso de setas y mermelada de higos
Brocheta de salmón en tres texturas
Cucharita de tartar de atún con aliño asiático y guacamole
Baozi de pulpo y emulsión de pimentón
Risotto de boletus, parmesano y tartufata
Brocheta de langostinos con kikos y mayonesa kimchi
Taquitos de bacalao crujiente con alioli de perejil y cebollino

POSTRE

Tiramisú tradicional con frutos rojos

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)
Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)
Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)
Conde de Caralt (Frizzante)
Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)
Refrescos y agua



44€

Navidad

Cóctel 2

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña

Quesos de Jaén con membrillo y nueces

Tarrito de ajo verde y polvo anchoada

Croquetas cremosas de rabo de toro

Nuestra gilda de atún rojo

Cucharita de cremoso de foie, rayadura de naranja y piñones

Buñuelos de bacalao con emulsión de membrillo y naranja

Pan bao negro con cremoso de salmón, teriyaki y sésamo

Brocheta de pulpo en adobo peruano y cremoso de maíz

Profiterol de morcilla con compota de manzana

Gazpacho de mango con pico de gallo y emulsión de aceite de cilantro

Arroz meloso de sepia y langostinos y ali oli verde

Mini burger, cebolla caramelizada, cremoso trufado y brotes verdes

POSTRE

Cremoso de chocolate con salsa de maracuyá

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)

Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)

Conde de Caralt (Frizzante)

Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)

Refrescos y agua



49€

Navidad

Cóctel 3

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte con pan soplado y regaña
Quesos de Jaén con membrillo y nueces
Bombón de foie con cremoso de turrón
Croquetas de txuleta con fondo japones
Salmorejo tradicional con bacalao ahumado y huevas
Ochío relleno de lomo de orza
Corneto de foie, mermelada de higos y pistacho
Tosta de pan cristal con steak tartar, yema curada y brotes
Brioche crujiente con matrimonio gaditano de anchoas y boquerón
Piruleta de ciervo
Pan bao mini de pulled pork al curry
Vasito de fritura andaluza con mayonesa acebuchada
Risotto a la carbonara
Aranchini con Portobelo mayonesa trufada y cebollino
Hamburguesita de vaca, cebolla caramelizada,
cremoso trufado y brotes verdes

POSTRES

Brownie en vasito con cremoso de mascarpone
Surtido de pastelería francesa

BODEGA

Marqués de Velilla Roble (D.O. Ribera del Duero)
Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)
Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)
Conde de Caralt (Frizzante)
Cerveza Cruzcampo (Con y sin alcohol)
Refrescos y agua



56€