

# Navidades

Menús 2017-2018



weare

CHAMARTÍN \*\*\*\*



# Menu de Navidad 1



Aperitivo de Bienvenida del Chef



## Para compartir

Surtido de Ibéricos

Croquetas de Marisco

Langostinos a la plancha

## Segundos

Merluza Rellena de Marisco

o

Entrecote Grillé con sus Verduritas

## Postre

Lingote de Chocolate



---

## Bodega

Agua, Vino Blanco D.O. Rueda,

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

Café y Dulces Navideños



45€

por persona | IVA incl.



# Menu de Navidad 2




Aperitivo de Bienvenida del Chef



## Para compartir



Jamón y lomo Ibérico con picos  
Tarrina de foie de oca con mermelada de higos  
Gambas de Huelva a la parrilla



## Segundos

Rape en Salsa Verde  
o  
Solomillo Wellington



## Postre

Mascarpone con Frutos del Bosque



## Bodega



Agua, Vino Blanco D.O. Rueda,  
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

Café y Dulces Navideños



54€

Por persona | IVA incl.

# Menu de Navidad 3

Aperitivo de Bienvenida del Chef

## Para compartir

Jamón Ibérico y Cecina con picos  
Croquetas de Marisco  
Láminas de Salmón Marinado  
Langostinos Tigres a la plancha

## Segundos

Lubina Salvaje a la Espalda  
o  
Paletilla de Cordero Lechal con Patatitas

## Postre

Tiramisú



## Bodega

Agua, Vino Blanco D.O. Rueda,  
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

Café y Dulces Navideños

59€

por persona | IVA incluido

# Menu de Navidad 4

Aperitivo de Bienvenida del Chef

## Para compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Raviolis de Foie

Láminas de Salmón Marinado

Gambas de Huelva a la plancha

## Segundos

Merluza Marea Negra

o

Cochinillo Asado con Patatas Panadera

## Postre

Lingote de Oro



## Bodega

Agua, Vino Blanco D.O. Rueda,

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

Café y Dulces Navideños





*gracias*



**weare**  
CHAMARTÍN \*\*\*\*