

# ***MENÚ NAVIDAD 2021***

***Con 2  
Fogones***

*...“Christmas is Coming”*



## Menú de Navidad Paz

### 31 € por persona a mesa completa

Incluye 3 bebidas por persona (cerveza, refrescos, copa de vino Rioja, Rueda o Rias Baixas)

#### Aperitivo de bienvenida:

Ensaladilla rusa con ventresca

**Degustación de entrantes al centro:** a razón de 1 plato por persona. Se pueden elegir los platos que más gusten con anterioridad

**Ensalada Passionata:** Hoja de roble, rúcula, jamón de pato, peras, tomate cherry, helado de mango con sorpresa de dátíl relleno y vinagreta de arándanos.

**Causa Mad-Limeña:** Fusión ensaladilla - causa limeña). Timbal de patatas violeta, aguacate, langostinos, zanahoria, alioli de ají limo y ají amarillo. Puedes pedirla vegetariana

**Tabla Crujiente:** Tempura de queso brie , Croquetas de jamón, y samosas de verduras todo acompañado con nuestras salsas para dipear

**Arroz al carbón con ibéricos** presa y secreto ibérico con un toque de azafrán

#### Segundo plato: (a elegir uno por persona)

**Carne al estilo argentino, esteee ... ¿ Viste?** Lomo alto de importación y entraña, (250 grs.), acompañada de dos salsas: Una de roquefort y arándanos y la otra, típica del cono sur: chimichurri. Como guarnición patatas - 14,50

**Confit de pato** con frutos rojos y nuestro mix de batata y calabaza

**Hamburguesa de presa ibérica** con pimiento verde, queso, emmental, cebolla caramelizada, y jamón ibérico con patatas y pimientos de padrón

**Tataki de atún:** Taquitos de atún con costra de sésamo negro y blanco, rúcula, cebolla caramelizada y confitura de tomate

**Pollo Indio:** Taquitos de pollo macerados en yogur y tandoori cocinados en mantequilla y nata, acompañado de arroz basmati con anacardos

**Degustación de nuestros riquísimos postres caseros** que incluyen: Brownie con helado de dulce de leche, tarta de limón con merengue cítrico, tiramisú, Tarta de calabaza, Migas de panetone sobre helado de pistacho.

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño**

**Finaliza tu cena disfrutando nuestra coctelería por 5 euros**

## Menú de Navidad Felicidad

### 37 € por persona a mesa completa

Incluye barra libre de cerveza, sangría o refrescos, o una botella de vino por cada 2 personas (Rioja, Ribera, Rueda o Rias Baixas)

#### Aperitivo de bienvenida

Ensaladilla rusa con ventresca

**Degustación de entrantes al centro:** a razón de 1 plato por persona. Se pueden elegir los platos que más gusten con anterioridad

**Ensalada de burrata** tomates confitados, crispis de tomate, guacamole, crema de anchoas y pesto de albahaca

#### Alcachofas Naturales:

A la parrilla con escamas de sal maldon y mojo rojo

**Quesadillas** Rellenas de pulpo a la gallega con nuestras salsas

**Rollitos vietnamitas** de pollo y plátano al curry envueltos en lechuga y menta con salsa nuoc cham

#### Segundo plato: (a elegir uno por persona)

**Magret de pato** con albaricoques rellenos de nuez, dátiles y manzanas glaseadas

**Lomo Feroz:** Brochetón de lomo de novillo y entraña con provoleta a la parrilla, mazorca de maíz, patatas, mojo rojo de kimuchi y chimichurri

**Cachopo Clásico de jamón:** relleno de queso provolone y emmental con topping de jamón, acompañado de patatas gajo y pimientos de padrón

**Milhojas de bacalao:** con aroma a cítricos (yuzu, naranja y lemon grass),

confitura de cebolla, leche de coco y salsa de naranja o **Tataki de atún:** Taquitos de atún con costra de sésamo negro y blanco, rúcula, cebolla caramelizada y confitura de tomate

**Dim Sum de rabo de toro:** Saquitos rellenos de carne de rabo de toro con melaza de calabaza y brotes de alfalfa

**Degustación de nuestros riquísimos postres caseros** que incluyen: Brownie con helado de dulce de leche, tarta de limón con merengue cítrico, tiramisú, Tarta de calabaza, Migas de panetone sobre helado de pistacho.

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño**

**Finaliza tu cena disfrutando nuestra coctelería por 5 euros**

## Menú de Navidad Vegetariano

28€ sin barra libre – 34€ con barra libre

**Aperitivo de bienvenida:** Hummus con sésamo, tahini y pan tostado

**Entrantes (a elegir uno por persona):**

**Alcachofas Naturales:** A la parrilla con escamas de sal maldon y mojo rojo

**Causa Mad-Limeña:** (fusión ensaladilla - causa limeña). patatas violeta, aguacate, germinados de alfalfa, zanahoria, semillas y ají amarillo

**Ensalada Passionata vegana:** Hoja de roble, rúcula, peras, tomate cherry, sorbete de mango, dátiles nueces, uvas pasa y vinagreta de arándanos.

**Degustación de nuestros riquísimos postres caseros** que incluyen: Brownie con helado de dulce de leche, tarta de limón con merengue cítrico, tiramisú, Tarta de calabaza, Migas de panetone sobre helado de pistacho.

**Copa de espumoso para brindar y surtido navideño**

**Finaliza tu cena disfrutando nuestra coctelería por 5 euros**

**Segundo plato (a elegir uno por persona):**

**Hamburguesa vegana** (Heura o Beyond Meat depende mercado). (con queso tradicional o vegano), patatas y nuestras salsas

**Poké bowl vegano:** Arroz sushi,, guacamole, algas, jengibre, sésamo, tomate cherry,cebolla crunchy, tofu y cebolleta china

**Pad Thai de vegetal:** wok de verduras, fideos de arroz, brotes y cacahuetes

## CONDICIONES DE LA RESERVA

Para hacer efectiva la reserva se deberá entregar una señal aproximada de 10 € por comensal. El importe de la reserva se descontará de la cuenta final. La misma se puede realizar mediante transferencia a una cuenta que te facilitaremos de caixabank, o bien con tarjeta o Bizum, en nuestra tienda online con un enlace que te facilitaremos. Si prefieres pagarla en efectivo directamente en el restaurante.

1 - Se realiza una pre-reserva para cotejar sitio.

2 - En el plazo de 3 días se deberá entregar la señal.

3 - Avisar al restaurante que se ha ingresado la señal o enviado un email a [c2f@condosfogones.com](mailto:c2f@condosfogones.com)

Te rogamos que nos tengas informados de cualquier variación en el número de personas por las que se hace reserva con antelación.

4 - En caso de que sea necesario cancelar la reserva, nos tendríais que avisar por lo menos con 3 días de antelación y os devolveremos el importe íntegro de la señal.

5 - La Barra libre empieza en el momento que están todos los comensales sentados en la mesa y finaliza en el momento que se sirven los postres. Te rogamos puntualidad.

Para más información no dudes en ponerte en contacto con nosotros por email en [c2f@condosfogones.com](mailto:c2f@condosfogones.com), por teléfono en el 91559 6326 o por whatsapp 644327878

Muchas gracias