

LOS GÓMEZ.

MENÚ *de* NAVIDAD

ENTRANTES

Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de la vera, refrito gallego y patata primor

Buñuelos de bacalao con ali-oli casero

Flores de alcachofa a la plancha con polvo de jamón

Tabla de ibéricos "Los Gómez"

(Jamón, chorizo, salchichón y queso manchego)

PRINCIPALES (a elegir uno)

Lomo de bacalao al horno con muselina de ajo suave

Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier de patata y chips de yuca

Arroz del señoret *(min. 2 pax)*

Entrecote de vaca madurada con patatas fritas y pimientos de padrón *(suplemento de 7€)*

Arroz meloso de bogavante *(min. 2 pax, suplemento de 9€)*

POSTRES

Surtido de postres caseros "Los Gómez"

(Plátano flambeado con chocolate, torrija casera, milhojas de manzana)

59€
+IVA

Barra libre con un suplemento de 12€ por persona

LOS GÓMEZ.

Menú infantil del día 25

ENTRANTES

Patatas bravas

Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPALES (a elegir uno)

Arroz meloso marinero

Cachopo ibérico trinchado con patatas
y pimientos de Padrón

Nuggets de pollo

POSTRES

Surtido de postres caseros "Los Gómez"
*(Plátano flambeado con chocolate, torrija casera,
milhojas de manzana)*

Pan con allioli, bebida

29€
+IVA



Condiciones generales

• • •

Bebidas incluidas en la barra libre: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra - D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel).
Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

Los menús incluyen pan.

Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

El día del evento obtraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

50% pago por transferencia bancaria
50% por anticipado y/o en RESTAURANTE

Cancelacion sin gastos hasta 20/12
No reembolsable a partir del 21/12