LINAJE

Casa Paco Gómez

Menú de Navidad

Entrantes

Salmón ahumado en madera de nogal,
con tostas de pan brioche y mantequilla de pipas

Carpaccio de picanha madurada con tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

Buñuelos de bacalao con all i oli casero

Coliflor a la brasa de carbón sobre puré de coliflor rostizado, picada de almendra, oliva, parmesano y albahaca

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 senyoret ***(min. 2 pax)***

Entrecote de vaca madurada a la brasa de carbón natural 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 *(Plátano flambeado con chocolate, torrija casera, milhojas de manzana)*

59€ + IVA

Barra libre con un suplemento de 12€ por persona

LINAJE
Casa Paco Gómez

Menú infantil del día de navidad

29€
+ IVA

Pan y bebida incluidos

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)

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 obraremos 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