



*Casachica*

# Menú Navideño

Grupo 1

**- ENTRANTES PARA COMPARTIR -**  
(1 plato para cada cuatro personas)

**ENSALADILLA RUSA CASERA**

Con ventresca de bonito y piparras.

**TACO DE COCHINITA PIBIL**

Jardín de piña y cilantro, y salsa de tomate tatemado (4unds).

**CROQUETAS CREMOSAS**

De jamón de bellota (8unds).

**- SEGUNDO A ELEGIR -**

**ENTRAÑA DE ANGUS A LA PARRILLA**

Patatita asada y chimichurri.

**POLLO TIKA MASALA**

Cous cous de verduritas al curry, guacamole y cebolla roja encurtida.

**LUBINA A LA PLANCHA**

Bilbaína de ajos tiernos y piquillos, y patata panadera.

**- SURTIDO DE POSTRES CASEROS AL CENTRO Y CAFÉ -**

**3 CONSUMICIONES POR PERSONA**

Cría Cuervos, blanco verdejo (D.O. Rueda), Cría Cuervos Roble, tinto (D.O. Ribera del Duero), Tío Martin Crianza, (D.O. Rioja), cerveza y refrescos.

**Total: €35/persona**

\*10% de IVA incluido en el precio.



*Casachica*

# Menú Navideño

Grupo 2

**- ENTRANTES PARA COMPARTIR -**  
*(1 plato para cada cuatro personas)*

**SURTIDO DE JÁMON IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO**  
Con picos de jerez.

**HUEVOS ROTOS DE CORRAL**  
Langostinos picantes y fideos crujientes.

**CROQUETAS DE CECINA Y QUESO SAN SIMÓN**

**- SEGUNDO A ELEGIR -**

**ENTRECOT DE TERNERA ASTURIANA (350 GRS)**  
Fritas y pimientos de padron.

**LOMO DE BACALAO CONFITADO**  
Pisto de verduritas de temporada y ali oli de membrillo gratinado.

**CANELÓN XL DE RABO DE TORO**  
Queso emmental y bechamel de kimchee.

**- SURTIDO DE POSTRES CASEROS AL CENTRO Y CAFÉ -**

**3 CONSUMICIONES POR PERSONA**  
Cría Cuervos, blanco verdejo (D.O. Rueda), Cría Cuervos Roble, tinto (D.O. Ribera del Duero), Tío Martin Crianza, (D.O. Rioja), cerveza y refrescos.

**Total: €42/persona**

\*10% de IVA incluido en el precio.