



NAVIDAD 22

vinccihoteles



**50€**

#### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Block de Foie, mermelada de Castañas y Bizcocho casero de Frutos Secos  
Ensaladilla de Ventresca de Atún, sobre Guacamole y Tallarín de Sepia  
Croquetas de Pollo Carbonara y tierra de Beicon Ahumado  
Pan Bao relleno de Cochinita y Encurtidos

#### **PLATO PRINCIPAL**

Escalopes de Solomillo Ibérico sobre Patatas, Col China, Panceta y salsa Thay  
O  
Lomo de Bacalao selecto sobre Vichisoise de Ajo Tostado

#### **POSTRES**

Cuajada de Turrón y Chocolate, Licor de Almendras y sus crujientes

#### **BODEGA**

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Consulte nuestro menús especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

Prices per person. Prices include 10% VAT and are valid unless there is a typographical error. The final number of guests must be confirmed 48h prior to the event; this will represent the minimum number for billing purposes. Check our special menus. All raw fish products served at our premises comply with current legislation on prevention of Anisakiasis.

**vincchoteles**



**55€**

#### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Buñuelos de Langostinos y Bacalao con Mahonesa de Tinta de Calamar  
Ensaladilla de Ventresca de Atún, sobre Guacamole y Tallarín de Sepia  
Huevos rotos con Patatas, Butifarra blanca y Queso de Cabra  
Croquetas de Pollo Carbonara y Tierra de Beicon Ahumado

#### **PLATO PRINCIPAL**

Carrillada de Cerdo Ibérica estofada en Salsa de Coco y Patatas , Machaconas  
O  
Lomo de Dorada a la parrilla sobre Risotto Verde de Langostinos

#### **POSTRES**

Brownie de Chocolate casero y Mouse de Dulce de Leche

#### **BODEGA**

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Consulte nuestro menú especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

Prices per person. Prices include 10% VAT and are valid unless there is a typographical error. The final number of guests must be confirmed 48h prior to the event; this will represent the minimum number for billing purposes. Check our special menus. All raw fish products served at our premises comply with current legislation on prevention of Anisakiasis.

**vinccihoteles**



**60€**

**ENTRANTES A COMPARTIR**

Tartar de Atún, Remolacha, Frutos Secos y Mahonesa de Lima  
Mini Burguer de Ternera y salsa Tex-Mex  
Mini Taco de Cerdo Ibérico, Crema de Queso y Quacamole  
Buñuelo de Quinoa, Kimchee y Langostinos

**PLATO PRINCIPAL**

Presas Ibérica sobre Cuscús de Pasas, Frutos Secos y Cebollino con Lacado de salsa Barbacoa  
○  
Lomo de Lubina a la parrilla, Wok de Verduras, Arroz Jazmín y salsa Yakniku

**POSTRES**

Brioche infusionado en Anís dulce, Crema de Turrón y Helado de Vainilla

**BODEGA**

Cervezas, Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Consulte nuestro menús especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

Prices per person. Prices include 10% VAT and are valid unless there is a typographical error. The final number of guests must be confirmed 48h prior to the event; this will represent the minimum number for billing purposes. Check our special menus. All raw fish products served at our premises comply with current legislation on prevention of Anisakiasis.

**vincchoteles**



## COMPLEMENTOS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 7€/persona  
Lomito Ibérico Curado D.O Guijuelo 6€/persona  
Máximum, Queso tierno de Leche Cruda de Oveja Lacona, confitura de Nueces,  
Regañás 5€/persona  
Pulpo braseado sobre Patata Violeta chafada y Piconá, Yuca, Alioli de Hierbabuena,  
Chips de Plátano y Regaliz 6,5€/persona  
Gambas Blancas a la parrilla o cocidas 9€/persona

## BARRA LIBRE

### **Servicio por horas**

*\*se facturarán todos los asistentes*

Dos (2) horas de Barra Libre 23,00€/persona

Tres (3) horas de Barra Libre 28,00€/persona

### **Servicio por botellas**

*\*Mínimo 5 botellas y 3 horas de duración*

Precio por Botella 95,00€

Precio por botella sin alcohol 55,00€

Precio por botella Premium 105,00€

### **Servicio por copas**

Marcas Regulares 7,00€

Marcas Premium 10,00€

Refresco o Cerveza 2,00€

**\*Hora Límite: 21:00 horas**

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Consulte nuestro menú especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

Prices per person. Prices include 10% VAT and are valid unless there is a typographical error. The final number of guests must be confirmed 48h prior to the event; this will represent the minimum number for billing purposes. Check our special menus. All raw fish products served at our premises comply with current legislation on prevention of Anisakiasis.

**vincchoteles**