

# — Menús de — NAVIDAD 2017

by Javi Estévez

HAZ TU RESERVA

Tel. **618 100 517**  
reservas@lavaca.es

Si no encuentras el  
Menú que buscas, llámanos  
y elaboramos un Menú  
de Navidad a tu medida.

# LAVACA

www.lavaca.es

MENÚS VÁLIDOS PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS, DEL 1/11/2017 AL 21/01/2018, CON RESERVA ANTICIPADA. LOS PRECIOS INDICADOS SON POR PERSONA.

Los entrantes se servirán en el centro de la mesa para cada 4 pax y una botella de vino cada 3 pax. La reserva será efectiva con la entrega del 20% de la factura. Confirmar el número de comensales con tres días de antelación o se facturará el número indicado en la reserva. IVA INCLUIDO.

\* Barra libre de Cerveza solo durante el servicio de comida, desde el aperitivo hasta el café.

\*\* Surtido de bebidas y combinados según disponibilidad del restaurante. No incluye marcas premium.

## Menú 1

40€

PAN Y APERITIVO

**ENTRANTES a compartir**

Croqueta de Jamón caseras

Ensalada de Pimientos asados en su propio jugo con láminas de ventresca

Alcachofas a la brasa con duxelle de champiñón y paleta ibérica

Provoleta a la parrilla con confitura de tomate verde y rúcula

Taco de Pato con mayo chipotle y vegetales encurtidos

**PRINCIPAL a elegir**

Codillo de Cerdo deshuesado con salteado de frutos secos y reducción de Jerez

Merluza en papillote con verduritas y tomatitos verdes asados

Lomo alto de Vaca acompañado de patatas dos cocciones

**POSTRE**

Tarta de Chocolate y Queso con salsa de cacao

**BEBIDAS**

Cóctel de Bienvenida • Vino tinto Crianza D.O Ribera de Duero • Agua • Refrescos • Copa de Cava • Café o Infusiones

## Menú 2

42€

PAN Y APERITIVO

**ENTRANTES a compartir**

Cecina de Vacuno con aceite de oliva y almendra laminada

Nuestra Ensaladilla de patata con salmón ahumado y huevo rallado

Criollo argentino a la parrilla con chimichurri

Croquetón de Rabo de Toro

Paté de Perdiz con pasas estofadas en reducción de vinagre de Jerez

**PRINCIPAL a elegir**

Bife Argentino acompañado de patatas dos cocciones

Suprema de Bacalao en salsa pepitoria con hilos de chili seco

Jarrete de Cordero con puré trufado y ensalada vegetal con vinagreta agrídulce

**POSTRE**

Tarta de Lima con ralladura de cítricos

**BEBIDAS**

Cóctel de Bienvenida • Vino tinto Crianza D.O. Rioja • Agua • Refrescos • Copa de Cava • Café o Infusiones

## Menú 3

45€

PAN Y APERITIVO

**ENTRANTES a compartir**

Sardina Marinada sobre hojaldre, sofrito y ajo blanco

Carrillera de Ternera con tortilla de maíz frita, guacamole y cebolla roja encurtida

Empanada Argentina con chimichurri

Tataki de Lomo laminado con aliño Thai

Ravioli de Carpaccio de Wagyu con queso parmesano y aceite de trufa negra

Atún y Aguacate con aliño de soja sobre lima fresca

**PRINCIPAL a elegir**

Medallón de Solomillo de Ternera sobre hojaldre, duxelle de champiñón y jugo de ternera

Tataki de Atún Bullabesa, patata chafada y lima

Lingote de Pularada Trufada con lombarda guisada agrídulce

**POSTRE**

Natillas de Mango con fresas estofadas y helado de vainilla

**BEBIDAS**

Cóctel de Bienvenida • Vino tinto Crianza D.O Rioja • Agua • Refrescos • Copa de Cava • Café o Infusiones

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:  
**BARRA LIBRE DE CERVEZA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA\***  
Y LAS COPAS A 5€ (no incluye marcas premium)\*\*