

diecisietegrados
BRASAS & VINOS

MENÚS de NAVIDAD

Grupos y Empresa

Condiciones y Opciones

Al hacer su reserva para el Menú de Navidad, lea atentamente estas observaciones:

La composición de todos los menús son inalterables. Cualquier cambio será nuevamente presupuestado.

Los menús incluyen un agua por cada comensal y una botella de vino por cada tres, no incluyendo: aperitivos o cervezas.

Cualquier producto adicional se cobrará según su consumo.

Los menús son para un mínimo de diez personas.

Sólo serán atendidos con previa reserva y abonando el 20% del total.

Solicita una consumición en Trendy, en cada menú, con un suplemento de 6€ del precio establecido por menú.

Les recordamos que el restaurante permanecerá cerrado los días 24 Diciembre noche, 25 Diciembre, 31 Diciembre noche y 1 Enero.

GRUPO PALMAOCIO

diecisietegrados
BRASAS & VINOS

Navidad 2019

menú 1

Entrantes

CROQUETAS

caseras de jamó ibérico

ENSALADILLA

de la abuela con gambitas

HUEVOS ROTOS

variados

Principal

SOLOMILLO IBÉRICO de JOSELITO

con patató y salsa de orejones

LOMO de MERLUZA

a la brasa con verduras de temporada

Sobremesa

POSTRE

surtido de postres caseros

BODEGA

Amarén & Bravia

PRECIO MENÚ 35€ - IVA INCLUIDO

INCLUIDO: AGUA Y CAFÉ

ELEGIR 1 DE LOS PLATOS PRINCIPALES

COPA EN TRENDY - SUPLEMENTO 6€

GRUPO PALMAOCIO

diecisietegrados
BRASAS & VINOS

Navidad 2019

menú 2

Entrantes

BURRATA

con tomates cherry confitados y pesto casero

CALAMARES

a la andaluza con alioli de cítricos

CROQUETAS

de gamba y butifarrón

Principal

ENTRECOTE

a la parrilla de carbón de encina

LOMO de BACALAO

con wok thai de arroz y gambas

Sobremesa

POSTRE

surtido de postres caseros

BODEGA

Amarén & Bravia

PRECIO MENÚ 40€ - IVA INCLUIDO

INCLUIDO: AGUA Y CAFÉ

ELEGIR 1 DE LOS PLATOS PRINCIPALES

COPA EN TRENDY - SUPLEMENTO 6€

GRUPO PALMAOCIO

diecisietegrados
BRASAS & VINOS

Navidad 2019

menú 3

Entrantes

BUÑUELOS

de bacalao con romesco picante

PATA de PULPO

a la brasa con puré de patatas con tomate seco y chipotle

TATAKI

de solomillo ibérico de Joselito

Principal

LOMO ALTO "CORTE JAPONÉS"

a la parrilla de carbón de encina

CORVINA

con meloso de trigo, alcachofas y langostinos

Sobremesa

POSTRE

surtido de postres caseros

BODEGA

Amarén & Bravia

PRECIO MENÚ 47€ - IVA INCLUIDO

INCLUIDO: AGUA Y CAFÉ

ELEGIR 1 DE LOS PLATOS PRINCIPALES

COPA EN TRENDY - SUPLEMENTO 6€

GRUPO PALMAOCIO