

MENÚ Nº 4 VEGANO

Primeros a elegir

Tostas variadas en pan de semillas con hummus de garbanzos, sobrasada vegana y paté de tomates secos, albahaca y aceitunas

O

Crema de calabacín y jengibre

Plato principal

Redondo de seitán relleno de champiñones, espárragos verdes y frutos secos con salsa de setas acompañado de patata cantó y ensalada

Postre

Carpaccio de piña con sorbete de frambuesa

Bizcocho de chocolate con frutos rojos bañado en chocolate con crema de avellanas

Bebidas

Vino tinto, d.o Castilla León

Vino Blanco d.o Castilla León

Agua

Copa de cava Brut

Cafés y surtido navideño

Precio 26€ por persona:

(Iva Incluido)

Opción barra libre de cerveza o refrescos durante la comida o cena: 3€ por persona

MENÚS DE NAVIDAD 2018

ASPAS|CAFÉ ASPAS|CAFÉ

ASPAS|CAFÉ

C/ Ramón Nadal, 4

Reservas 971 25 42 82 / 617 979 700

ASPAS|CAFÉ

C/ General Riera, 158

Reservas 971 59 20 69 / 607 535 494





MENÚ Nº 1

Aperitivos

Pimientos de piquillo rellenos de marisco con salsa Aurora
Variado de croquetas caseras
Revuelto de anchoas, gambas, setas y pan tostado
Ensalada navideña (pollo, piña, langostinos y salsa rosa)

Plato a elegir

Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de boletus, patata asada y verduritas al wok

O

Lomo de bacalao con piperada (tiras de pimientos crujientes) con brócoli al vapor

Postres

Carpaccio de piña con helado de mango

O

Pudin de turrón con frutas escarchadas

Bebidas

Vino blanco Chardonay D.O Campo de Borja (1 botella x 4 pax)

Vino tinto Bravia D.O Castilla León(1 botella x 4 pax)

Agua

Copa de cava

Cafés o infusiones y surtido navideño

**Precio 26,5€ por persona:
(Iva Incluido)**

Opción barra libre de cerveza o refrescos durante la comida o cena: 3€ por persona

MENÚ Nº 2

Aperitivos

Pimientos de piquillo rellenos de marisco con salsa Aurora
Variado de croquetas caseras
Revuelto de anchoas, gambas, setas y pan tostado
Ensalada navideña (pollo, piña, langostinos y salsa rosa)

Plato a elegir

Paletilla de cordero horneado al tomillo con crema de espinacas y patata cantó

O

Filete de gallo con trampó y gratinado de alioli acompañado de patatas al vapor

Postres

Carpaccio de piña con helado de mango

O

Pudin de turrón con frutas escarchadas

Bebidas

Vino blanco Chardonay D.O Campo de Borja (1 botella x 4 pax)

Vino tinto Bravia D.O Castilla León(1 botella x 4 pax)

Agua

Copa de cava

Cafés o infusiones y surtido navideño

**Precio 27,5 € por persona:
(Iva Incluido)**

Opción barra libre de cerveza o refrescos durante la comida o cena: 3€ por persona

MENÚ Nº 3

Aperitivos

Variado de croquetas caseras
Revuelto de anchoas, gambas, setas y pan tostado

Primeros a elegir

Crema blanca de almendras con uvas
Ensalada de ahumados (salmón y bacalao) con alcaparras y salsa Pedro Ximenez

Segundos a elegir

Solomillo de vaca madura con salsa a la pimienta, acompañado de verduras salteadas al wok y patata asada

O

Dorada rellena de bacon y mahonés a las finas hierbas, acompañada de patata panadera al vapor con guisantes

Postres

Carpaccio de piña con helado de mango

O

Pudin de turrón con frutas escarchadas

Bebidas

Vino blanco Mocén (Verdejo) D.O Rueda (1 botella x 4pax)

Vino tinto Luis Cañas crianza D.O. Rioja (1 botella x 4pax)

Agua

Copa de cava Brut D.O Penedés

Cafés o infusiones (1 por persona) y surtido navideño

**Precio 32 € por persona:
(Iva Incluido)**

Opción barra libre de cerveza o refrescos durante la comida o cena: 3€ por persona

