

nosgustanuestrotrabajo.com



el aljibe gaditano



Menús Nochebuena y Nochevieja /

Christmas eve and New Year's menus

2022

Calle Plocia 27 - Cádiz- 956 266 656

MENÚ NOCHEBUENA

ENTRANTES A COMPARTIR / *STARTERS TO SHARE*

Surtido de Ibérico (Jamón Ibérico, Caña de lomo y queso viejo)/
Selection of Iberian products (Ham, cured sausage and old cheese)

Foie de oca al brandy de jerez y compota de tomate y manzana/
Goose foie gras with Sherry Brandy and tomato and apple compote

Carpaccio de atún de almadraba con guacamole /
Almadraba tuna carpaccio with guacamole

Croquetas caseras / *Homemade croquettes*

Revuelto de langostinos y bacalao / *Scrambled eggs with big prawns and codfish*

PLATO PRINCIPAL / *Main course*

(A ELEGIR ENTRE / *Choose from)*

Lubina salvaje con verduras salteadas al wok/ *Wild bass with wok veggies*
ó/or

Atún de almadraba con wakame y patatas asadas/
Almadraba tuna with wakame and roasted potatoes

ó/or

Solomillo de novillo con salsa casera de barbacoa y patatas chef/
Iberian steer sirloin with homemade barbecue sauce and baked potatoes

POSTRE / *Dessert*

Tarta de chocolate con helado/ *Chocolate cake with ice cream*

BEBIDAS/ *Drinks*

Agua mineral, cervezas, refrescos, fino / *Mineral water, beers, sodas, sherry wine*

Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra/ *Red wine and white wine*

Con maridaje

89€

99€

Precios por persona IVA incluido/
Price per person taxes included

Servicio en mesa

With wine pairing



Presentaciones originales y deliciosas

MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES A COMPARTIR / *STARTERS TO SHARE*

Surtido de Ibérico (Jamón Ibérico, Caña de lomo y queso viejo)/

Selection of Iberian products (Ham, cured sausage and old cheese)

Foie de oca al brandy de jerez y compota de tomate y manzana/

Goose foie gras with Sherry Brandy and tomato and apple compote

Carpaccio de atún de almadraba con guacamole /

Almadraba tuna carpaccio with guacamole

Croquetas caseras / Homemade croquettes

Revuelto de langostinos y bacalao / Scrambled eggs with big prawns and codfish

PLATO PRINCIPAL / *Main course*

(A ELEGIR ENTRE / Choose from)

Lubina salvaje con verduras salteadas al wok/ Wild bass with wok veggies

ó/or

Atún de almadraba con wakame y patatas asadas/

Almadraba tuna with wakame and roasted potatoes

ó/or

Solomillo de novillo con salsa casera de barbacoa y patatas chef/

Iberian steer sirloin with homemade barbecue sauce and baked potatoes

POSTRE / *Dessert*

Tarta de chocolate con helado/Chocolate cake with ice cream

BEBIDAS/Drinks

Agua mineral, cervezas, refrescos, fino / Mineral water, beers, sodas, sherry wine

Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra/ Red wine and white wine

Con maridaje

95€

110€

Precios por persona IVA incluido/
Price per person taxes included

Servicio en mesa

With wine pairing

nosgustanuestrotrabajo.com

grosso

GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años celebrando contigo



eventos@grupogrosso.com

956 832 657