

MENÚ
COMIDAS Y CENAS
NAVIDAD 2019

El Mirador del Río

GESTIÓN DE RESERVAS - 672 329 049 
WEB - ELMIRADORDELRIO.NET

El Mirador del Río

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

SALMOREJO CORDOBÉS
PATATAS DEL MIRADOR (PATATAS POCHADAS, HUEVO Y JAMÓN)
CRUJIENTES DE BACON, QUESO Y DÁTILES
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
PUNTAS DE SOLOMILLO CON SALSA VERDE

SURTIDO DE POSTRES
COPA DE CAVA O CHUPITO

23€ por persona

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CELEBRACIÓN: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA, VINOS DE LA CASA (RIBERA, RIOJA, RUEDA O FRIZZANTES)*

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ TENDRÁ LUGAR EN EL MOMENTO QUE ESTÉN TODOS LOS COMENSALES.

LAS BEBIDAS QUE SE TOMEN ANTES TIENEN QUE SER ABONADAS

El Mirador del Río

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS

PATATAS DEL MIRADOR (PATATAS POCHADAS, HUEVO Y JAMÓN)

JAPUTA EN ADOBO

CROQUETAS MATRIMONIO (RABO DE TORO Y JAMÓN)

MEDALLONES DE SOLOMILLO AL PEDRO XIMENEZ CON ALMENDRAS LAMINADAS

SURTIDO DE POSTRES

COPA DE CAVA O CHUPITO

26€ por persona

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CELEBRACIÓN: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA, VINOS DE LA CASA (RIBERA, RIOJA, RUEDA O FRIZZANTES)*

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ TENDRÁ LUGAR EN EL MOMENTO QUE ESTÉN TODOS LOS COMENSALES.

LAS BEBIDAS QUE SE TOMEN ANTES TIENEN QUE SER ABONADAS

El Mirador del Río

A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS
REVUELTO A BRÁS (BACALAO, PATATA PAJA Y CEBOLLITA)
CROQUETAS CASERAS DE RABO DE TORO

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

MEDALLONES DE SOLOMILLO AL FINO MONTILLA-MORILES CON CHAMPIÑONES
SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE NARANJA

SURTIDO DE POSTRES
COPA DE CAVA O CHUPITO

32€ POR PERSONA

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CELEBRACIÓN: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA, VINOS DE LA CASA (RIBERA, RIOJA, RUEDA O FRIZZANTES)*
LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ TENDRÁ LUGAR EN EL MOMENTO QUE ESTÉN TODOS LOS COMENSALES.
LAS BEBIDAS QUE SE TOMEN ANTES TIENEN QUE SER ABONADAS

El Mirador del Río

A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS
TIMBAL DE PATATAS CON GULAS AL AJILLO
CROQUETAS MATRIMONIO (RABO DE TORO Y JAMÓN)

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE

ABANICO IBÉRICO CON VERDURITAS SALTEADAS
ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON VERDURAS

SURTIDO DE POSTRES
COPA INCLUIDA (NO PREMIUM)

37€ POR PERSONA

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CELEBRACIÓN: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA, VINOS DE LA CASA (RIBERA, RIOJA, RUEDA O FRIZZANTES)*
LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENÚ TENDRÁ LUGAR EN EL MOMENTO QUE ESTÉN TODOS LOS COMENSALES.
LAS BEBIDAS QUE SE TOMEN ANTES TIENEN QUE SER ABONADAS