



MENÚS DE NAVIDAD 2025

ESTA NAVIDAD
DÉJATE ABRAZAR
POR LA MAGIA EN
EL MIRADOR DEL RÍO

DONDE LA TRADICIÓN Y
LA INNOVACIÓN
SE UNEN PARA CREAR
MOMENTOS
INOLVIDABLES



MIRADOR DEL RÍO
COCINA CORDOBESA



MENÚ 1

PLATOS A COMPARTIR

(CADA 4 COMENSALES)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE
OVEJA

ENSALADILLA DEL CHEF

REVUELTO BACALAO DORADO CON
PATATAS PAJA

DADITOS DE PESCAITO FRITO

MATRIMONIO DE CROQUETAS CREMOSAS
CASERAS: JAMÓN IBÉRICO Y RABO DE
TORO

MEDALLONES DE SOLOMILLO AL PEDRO
XIMÉNEZ



POSTRE

(CADA 4 COMENSALES)

BOCADITOS VARIADOS DULCES
CASEROS



BEBIDAS

BARRA LIBRE DE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, MONTELCIEGO CRIANZA
D.O. RIOJA, FINCAENGALIA ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO, SEÑORÍO REAL
RUEDA, DURANTE LA CELEBRACIÓN*



MENÚ 2

PLATOS A COMPARTIR

(CADA 4 COMENSALES)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE
OVEJA

BRAVAS BIEN PICANTONAS

SURTIDO DE CROQUETAS CREMOSAS CASERAS:
JAMÓN IBÉRICO, BOLETUS CON GAMBAS Y
RABO DE TORO

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR)

BACALAO BAÑADO EN MUSELINA DE
PIMIENTO ROJO CON PISTO DE LA HUERTA

Ó

SOLOMILLO AL BRANDY CON VERDURITAS

POSTRE

(CADA 4 COMENSALES)

BOCADITOS VARIADOS DULCES
CASEROS

BEBIDAS

BARRA LIBRE DE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, MONTELCIEGO CRIANZA
D.O. RIOJA, FINCAENGALIA ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO, SEÑORÍO REAL
RUEDA, DURANTE LA CELEBRACIÓN*



MENÚ 3

PLATOS A COMPARTIR

(CADA 4 COMENSALES)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO DE
OVEJA

CHOCO FRITO CON MAYO DE LIMA

TIMBAL DE RABO DE TERNERA A LA
CORDOBESA

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR)

ABANICO IBÉRICO A LA BRASA CON VERDURITAS

O

CODILLO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMPERATURA
Ó

SALMÓN AL HORNO BAÑADO EN BECHAMEL CON
CHAMPIÑONES

POSTRE

(CADA 4 COMENSALES)

BOCADITOS VARIADOS DULCES
CASEROS

BEBIDAS

BARRA LIBRE DE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, MONTELCIEGO CRIANZA
D.O. RIOJA, FINCAENGALIA ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO, SEÑORÍO REAL
RUEDA, DURANTE LA CELEBRACIÓN*



MENÚ 4

PLATOS A COMPARTIR

(CADA 4 COMENSALES)

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO CURADO
DE OVEJA

MAZAMORRA CON AHUMADOS

ROSADA FRITA CON MAYO DE LIMA

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR)

PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS
PEDROCHES

Ó

DORADA AL HORNO

POSTRE

(CADA 4 COMENSALES)

BOCADITOS VARIADOS DULCES
CASEROS

*INCLUYE UN COMBINADO NACIONAL

BEBIDAS

BARRA LIBRE DE: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, MONTELCIEGO CRIANZA
D.O. RIOJA, FINCAENGALIA ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO, SEÑORÍO REAL
RUEDA, DURANTE LA CELEBRACIÓN*

CONDICIONES DE SERVICIO

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

LAS QUE SE TOMEN ANTES DE LA
CELEBRACIÓN SERÁN ABONADAS
APARTE.

LA BARRA LIBRE CONCLUYE ANTES DE
SERVIR EL POSTRE.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

CUALQUIER CAMBIO EN EL MENÚ,
NÚMERO DE COMENSALES O
CANCELACIÓN, DEBERÁ
COMUNICARLO CON AL MENOS 3 DÍAS
DE ANTELACIÓN

PARA LAS RESERVAS DE GRUPOS
SUPERIORES A 10 COMENSALES SE
DEBERÁ REALIZAR UNA SEÑAL
ECONOMICA 10 DÍAS ANTES

RESERVAS

TELÉFONO: 957 61 23 23

MÓVIL: 644 24 26 55

WWW.ELMIRADORDELRIO.NET