



## NOCHES MÁGICAS

*Pensado para Nochebuena y Nochevieja, aunque mágica puede ser cualquier noche ¿no crees?*



### Empezamos:

- Por comensal:

#### APERITIVOS:

- Turrón, foie y cecina.
- Mejillón, queso y pan.
- Salmón, manzana y vainilla.

#### ENTRANTES:

- A compartir:

- Carpaccio de bogavante, frutos secos, mezclum verde y aove. \*
- Huevo campero cocinado 40' a 65 grados, patata chafada con aroma de trufa, setas de temporada, jamón de pato y polvo de tomate.
- Pata de pulpo a la llama con boniato revolcón.

### Seguimos:

- Por comensal (a elegir):

- Solomillo de ternera de los valles del Esla al Lagavullin en dos cocciones, cebollas francesas y mini patatas asadas.\*\*
- Merluza de pincho de Burela cocinada 10' a 50°, con almejas y gamba roja.

### Terminamos:

- Por comensal:

- Espuma de tiramisú en su nube.
- Dulces navideños artesanos.
- Uvas de la suerte (Nochevieja)

Pan incluido

60€ por comensal (10% de IVA no incluido)

#### CONDICIONES GENERALES DEL MENÚ "NOCHES MÁGICAS":

El cliente debe informar a EN TU CASA CON GUSTO sobre las alergias e intolerancias que sus invitados pudieran tener, para así poder ofrecer alternativas si fuera necesario.

El precio del menú son 60€ por comensal si el evento es para 6 o más personas, si son menos comensales el precio se incrementa un **25% por persona**.

Para formalizar la reserva es necesario adelantar el 50% del precio total del evento con **10 días de antelación**.

El servicio incluye: cocinar, servir la mesa y dejar la cocina recogida como la encontramos. Las bebidas y cafés van por cuenta del cliente.

Daniel Benavides Sanjuan  
Calle Paredes de Nava, 9, 4B · 28017 · Madrid  
dbenavides@entucasacongusto.com  
661 09 25 82  
www.entucasacongusto.com