Merry Christmas

MENÚS

Navidades

PARA GRUPOS

Restaurante
PEÑACAÑADA

RESERVAS:

648986045- 961322178
restaurante@penyacanyada.com

Navidades 2024

MENÚ _1_

CENTRO DE MESA

-JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON QUESO DE ROMERO-
-ESCALIVADA CON AHUMADOS-
-SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS-
-CARPACCIO DE PULPO CON ACEITE DE ENELDO-

PRINCIPAL

-ARROZ DEL SENYORET-

O

-MELOSO DE MARISCO-

POSTRE

-BANDEJA VARIADA DE DULCES-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 43€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _2_

CENTRO DE MESA

-ENSALADILLA CON VENTRESCA-
-MORCILLA DE BURGOS CON MUSELINA DE AJO-
-SEPIA AL AROMA DE AJO Y PEREJIL-

PRINCIPAL

-ARROZ DE SOLOMILLO IBÉRICO CON BOLETUS-

POSTRE

-TATIN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 36€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _3_

CENTRO DE MESA

-ENSALADA DE SALMÓN Y AGUACATE CON VINAGRETA DE MANGO-
-BROCHETA DE GAMBÓN CON ESCAMA DE PAN JAPONÉS Y CARAMELO DE AJO-
-BUÑUELOS DE BACALAO Y AJOMIEL-

PRINCIPAL

-DORADA A LA ESPALDA-

O

-CONFIT DE PATO CON CEBOLLA CARAMELIZADA-

POSTRE

-BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 40€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _4_

CENTRO DE MESA

-PATÉS SELECTOS CON QUESOS DE LA TIERRA, NUECES Y MEMBRILLO-
-PUNTILLA CON HABITAS BABY Y AJOS TIERNOS-
-ENSALADA DE LECCHUGAS, BROTES, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE FRAMBUESA-

PRINCIPAL

-TACO DE ATÚN CON SALTEADO DE VERDURAS THAI Y ALGA WAKAME-

O

-CARRILLADA IBÉRICA CON MANZANA Y OPORTO-

POSTRE

-COULANT DE CHOCOLATE-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 38€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _5_

CENTRO DE MESA

-LACÓN CON ESENCIA DE LIMÓN Y PIMIENTA BLANCA-
-ESGARRAET VALENCIANO CON MOJAMA-
-PULPO BRASEADO CON PARMENTIER DE PATATA Y PIMENTON DE LA VERA-
-CALAMAR DE PLAYA CON SALSA VERDE-

PRINCIPAL

-ENTRECOT TRINCHADO PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN-
(PARA COMPARTIR 38€ - INDIVIDUAL 48€)

POSTRE

-TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS CON COULIS DE FRESA-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 38€- 48€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _6_

CENTRO DE MESA

-ENSALADA TEMPLADA DE HABITAS BABY, BEICON Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA-
-CECINA DE LEÓN CON QUESO DE OVEJA-
-PUNTILLA A LA ANDALUZA-

PRINCIPAL

-PAELLA VALENCIANA-

POSTRE

-CESTAS DE FRUTA DE TEMPORADA-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 36€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _7_

CENTRO DE MESA

-SURTIDO IBÉRICO-
-TOMATE VALENCIANO CON LOMOS DE VENTRESCA-
-FOIE CARAMELIZADO CON DIFERENTES CONFITURAS-
-CHIPIRONES A LA PLANCHA CON HABITAS-

PRINCIPAL

-DUO DE ARROCES-
(ARROZ NEGRO Y ARROZ A BANDA)

POSTRE

-CESTAS DE FRUTA DE TEMPORADA-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 36€
IVA INCLUIDO

Navidades 2024

MENÚ _8_

CENTRO DE MESA

-ENSALADA CESAR PEÑACAÑADA-
-QUESO FRITO CON MERMELADA DE FRAMBUESA-
-BRAVAS PEÑACAÑADA-

PRINCIPAL

-VARIADO DE BOCADILLOS TRINCHADOS CON PATATAS CHIPS-

POSTRE

-TARTA DE TIRAMISÚ-

BODEGA

- CUNÉ CRIANZA (D.O RIOJA)-
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA)-
-REFRESCOS – CERVEZAS-
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS

PRECIO: 30€
IVA INCLUIDO