



Menú de Navidad 2023

Dichos menús estarán vigentes
desde el **15 de noviembre** al **1 de enero**

Panpintad
Restaurante

Menú 1

APERITIVO

Crema de boletus con espuma de jamón y ralladura de foie

ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Tabla de queso manchego curado y jamón ibérico

Croqueta de setas con papada de ibérico de bellota (individual)

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Rape con gambas, almejas y salsa beurre blanc

Solomillo de cerdo ibérico con demiglace, salteado de dátiles u cremoso de patata

POSTRES

Crema catalana de castañas

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega
Refrescos
Agua mineral

45€ IVA INCLUIDO

Menú 2

APERITIVO

Crema de boletus con espuma de jamón y ralladura de foie

ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Cecina de león, alcaparras fritas, tartufo y polvo de pistacho

Buñuelos de bacalao con alioli de granada

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Merluza a la brasa con cremoso de patata, jugo de carne y cous cous de flores

Entrecott a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

POSTRES

Tronco de chocolate navideño

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega
Refrescos
Agua mineral

55€ IVA INCLUIDO

Menú 3

APERITIVO

Crema de boletus con espuma de jamón y ralladura de foie

ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Tabla de queso manchego curado y jamón ibérico

Croqueta de cecina con alioli de tomate seco y polvo de tomate (individual)

Tataki de atún rojo con guacamole casero y salsa de soja lima

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Rodaballo con salsa de senderuelas y foie

Lingote de cochinitillo con demiglace, manzana asada y ensalada de rúcula

POSTRES

Torrija de panettone con helado de mandarina

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega
Refrescos
Agua mineral

65€ IVA INCLUIDO

Menú Degustación

Menú degustación de temporada compuesto por **5 pases**

Incluye: postre agua y maridaje por **45€ IVA incluido**

Menú degustación de temporada compuesto por **9 pases**

Incluye: postre agua y maridaje por **65€ IVA incluido**

Condiciones



Los menús se servirán a mesa completa y todos los comensales el mismo menú, desde el 15 de noviembre hasta el 1 de enero.
En caso de necesitar otra fecha que no esté comprendida en este periodo consultar disponibilidad.



La reserva en firme del evento será confirmada con una transferencia bancaria de 250€, que se descontarán del total de la factura final.



El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 3 días antes de la celebración del evento. Este número será el mínimo a facturar.



En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, la empresa no reembolsará el depósito recibido como reserva.
El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original



El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al establecimiento e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

