



RESTAURANTE Y EVENTOS

Navidad
2024 - 2025

¡HAZ TU RESERVA!

Tlf.: 621 289 663

Email: casacastanedagranada@gmail.com

C/ Bodegoncillos 4, Granada

COCKTAIL 1

Navidad

MESA DE BIENVENIDA

Jamón cortado a cuchillo
Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca
Paté de ave de la casa y sus tostas

APERITIVOS

Salmorejo de mango y crujiente de jamón.
Ensaladilla rusa a nuestro estilo.
Bocado de tartar de salchichón.
Gazpachito de fresas con brocheta de ahumado.
Ochio relleno de pulled pork de carrillera ibérica al PX.
Cremita de calabaza y chistorra salteada.
Tartar de salmón con fruta tropical.
Piruleta de pollo y mayonesa de aguacate.
Bocado de pulpo, parmentier de trufa y mayonesa de pimiento.
Cuchara de espinacas con garbanzos y queso de cabra.

POSTRE

Surtido de pastelitos artesanos

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

48€/persona

COCKTAIL 2

Navidad

MESA DE BIENVENIDA

Jamón cortado a cuchillo

Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca

Paté de ave de la casa y sus tostas

APERITIVOS

Salmorejo de mango y almendra tostada.

Ajoblanco de habitas con virutas de jamón y pasas al Pedro Ximénez.

Vasito de ensaladilla con melva canutera y mayonesa ajo colorado.

Hummus de garbanzos y pimientos asados con chistorra salteada.

Lomo orza sobre parmentier trufada y alioli de pimiento de piquillo.

Croquetas de la bodega con velo de papada y salsa de pimientos del piquillo.

Cucharada de espinacas con garbanzos, queso de cabra y nuestro toque de miel y mostaza.

Piruleta de pollo con deep de guacamole.

Risotto de pulpo y shiitake.

Ochio de pulled pork de carrillera ibérica al PX.

Vasito de crema de calabacín y lasquitas de queso añejo.

Mini burger con queso cheddar y papada ahumada.

Tosta de sobrasada a la miel con almendra tostada.

POSTRE

Surtido de pastelitos artesanos

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

60.5€/persona

COCKTAIL INFANTIL

Navidad

Jamón y queso
.....
Mini croquetitas de la bodega
.....
Mini burger

Bebida incluida hasta el postre: Agua y Refrescos

15€/niño/a

MENÚ INFANTIL

Navidad

Jamón y queso
.....
Mini croquetitas de la bodega

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Escalope milanesa con patatas
Nuggets de pollo con patatas
Hamburguesa con patatas

POSTRE

Coulant de chocolate

Bebida incluida hasta el postre: Agua y Refrescos

20€/niño/a

MENÚ 1

Navidad

A COMPARTIR

Jamón cortado a cuchillo
Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca
Paté de ave de la casa y sus tostas

PRIMER PLATO

Vichyssoise de puerros confitados con pasas al PX

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo ibérico con salsa de vermut y naranja, patatas baby y verduras salteadas al romero

POSTRE

Postre Navideño de la casa
Café o infusión

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

54€/persona

MENÚ 2

Navidad

A COMPARTIR

Jamón cortado a cuchillo
Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca
Paté de ave de la casa y sus tostas

PRIMEROS PLATOS

Vichyssoise de puerros confitados y pasas al PX
y
Pirulí de pintada y salsa de vermut y naranja

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO)

Rabo de toro en su salsa, papas baby y verduras al romero
o
Lomo de bacalao en caldo con tomate provenzal y patatas baby

POSTRE

Postre Navideño de la casa
Café o infusión

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

60€/persona

MENÚ 3

Navidad

A COMPARTIR

Jamón cortado a cuchillo
Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca
Paté de ave de la casa y sus tostas

PRIMEROS PLATOS

Cremoso de salmorejo con burrata, anchoas y cebollino
y
Vichyssoise de puerros confitados y pasas al PX

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNO)

Solomillo de vaca nacional con salsa de hongos y boletus, patatas baby y verduras al romero
o
Lomo de corvina con almejas en salsa verde y patatas baby

POSTRE

Postre Navideño de la casa
Café o infusión

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

65.5€/persona

MENÚ 4

Navidad

A COMPARTIR

Jamón cortado a cuchillo
Surtido de quesos con confitura de tomate y albahaca
Paté de ave de la casa y sus tostas

PRIMEROS PLATOS

Salmorejo de mango, ventresca de bonito y huevas de salmón
y
Piruli de pintada con salsa de vermut y naranja

SEGUNDO PLATO

Lomo de bacalao en caldo corto y salsa de tomate provenzal

TERCER PLATO

Medallones de ibérico con salsa de boletus patatas baby y
verduras al romero

POSTRE

Postre Navideño de la casa
Café o infusión

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

70€/persona

MENÚ 5

Menú Degustación

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla con ventresca de bonito

Salmorejo de mango, rúcula y huevas de salmón

Pulpo con vinagreta hotelana

ENTRANTES CALIENTES

Espinacas y garbanzos con queso de cabra y nuestro toque de miel y mostaza.

Croqueta de bodega con velo de papada y ali oli del piquillo.

Pirulí de pintada con salsa de vermut y naranja.

PESCADO

Lomo de corvina en salsa verde con almejas

CARNE

Carrillera de vaca en salsa de vermut y naranja

POSTRE

Postre Navideño de la casa

Café o infusión

Bebida incluida hasta el postre: Cerveza de barril, vinos de copeo tinto, blanco y semidulce (Rioja, Ribera del Duero, Granada, Rueda), refrescos y agua

76,5€/persona