



DUBLIN

CERVECERÍA

**MENÚS
NAVIDAD**

TEL. RESERVA: 949 23 41 60



MENÚ 1



AL CENTRO DE MESA 1X4 PERSONAS

BODEGÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO

ENSALADA DE GORGONZOLA, MANDARINA
Y HONGOS

CROQUETAS CASERAS

A ELEGIR ENTRE

DORADA A LA DONOSTIARRA

Ó

SOLOMILLO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE P.X.

POSTRE DE LA CASA

VINO TINTO MURIEL (RIOJA CRIANZA)

Ó

VINO BLANCO RECANTO (D.O. RIBEIRO)

1 BOTELLA X CADA CUATRO PERSONAS

AGUA MINERAL

35 € persona

MENÚ 2



APERITIVO

VOLAVAN DE HUMMUS DE AGUACATE

AL CENTRO DE MESA 1X4 PERSONAS
JAMÓN IBÉRICO CON SU TUMACA

SALTEADO DE SETAS Y HONGOS CON
RALLADURA DE FOIE Y PANCETA IBÉRICA

DELICIAS DE MORCILLA Y MUS DE PIQUILLO

A ELEGIR ENTRE

TACO DE BACALAO CON CREMA DE
MERMELADA DE TOMATE

Ó

ENTRECOT DE VACA CON GUARNICIÓN

POSTRE DE LA CASA

VINO TINTO MURIEL (RIOJA CRIANZA)

Ó

VINO BLANCO RECANTO (D.O. RIBEIRO)

1 BOTELLA X CADA CUATRO PERSONAS

AGUA MINERAL

42 € persona

MENÚ 3



APERITIVO

SAMOSAS DE RÚCULA Y BRIE CON SALSA DE PERA

AL CENTRO DE MESA 1X4 PERSONAS
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO, CECINA
Y QUESO DEL PAÍS

ENSALADA DE LAMUYO ASADO CON VENTRESCA

VARIADO DE SETAS A LA VASCA

A ELEGIR ENTRE

LOMO DE MERLUZA CON
SALSA ROMESCU FRESCA

Ó

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA

POSTRE DE LA CASA

VINO TINTO MURIEL (RIOJA CRIANZA)

Ó

VINO BLANCO RECANTO (D.O. RIBEIRO)

1 BOTELLA X CADA CUATRO PERSONAS

AGUA MINERAL

50 € persona

- El menú incluye vino (1 botella x cada 4 pax) y agua
- El número de comensales se confirmará mínimo una semana antes del evento, intentando ajustar lo máximo posible, ya que la empresa se hará cargo de la baja de un máximo de 4 personas.
- La reserva se hará efectiva una vez abonada la señal que la dirección considere oportuna.