

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



CONDICIONES DE CONTRATACION

Las reservas de Navidad quedarán confirmadas con el restaurante previo pago del 20% estimado del total de la factura.

Los menús se sirven a mesa completa.

MENUS DE NAVIDAD 2007.

Nº 1

Entradas a Compartir:

- * *Chipirones Encebollados*
- * *Cogollos de Tudela con Espárragos Blanco y Verde*
- * *Tortilla de Patata y Bacalao*
- * *Empanada Gallega.*

Segundo Plato a elegir entre:

- * *Entrecote de Buey a la Parrilla con guarnicion de Patatas Panaderas*
- * *Lubina a la Bilbaína con verduritas tiernas*

Postre:

- * *Suflé de Chocolate caliente y fondo de Natillas Caseras.*

BODEGA:

Agua Mineral
Vino Tinto Ribera del Duero Aicara
Café y Cava.

Precio: 38 € - 7% IVA NO INCLUIDO

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



***MENUS DE NAVIDAD 2007.
Nº 2***

Entradas a Compartir:

- * *Croquetas Caseras de Espinacas y Jamón Ibérico*
- * *Pimientos Naturales Asados con Pimientos de Piquillo*
- * *Pulpo a la Gallega con sus Cachelos*
- * *Revuelto de Morcilla con uvas Pasas y Piñones.*

Segundo Plato a elegir entre:

- * *Entrecote de Buey a la Parrilla con guarnición de Patatas Panaderas*
- * *Lomos de Mero con Salsa de Zanahoria y Aroma de Piquillo*

Postre:

- * *Suflé de Chocolate caliente y fondo de Natillas Caseras.*

BODEGA:

*Agua Mineral
Vino Tinto Ribera del Duero Aicara
Café y Cava.*

***Precio: 42. €
7% IVA NO INCLUIDO***

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENUS DE NAVIDAD 2007.
Nº 3

Entradas a Compartir:

- * *Croquetas Caseras de Aves*
- * *Ensalada templada de queso de cabra y nueces*
- * *Empanada Gallega*
- * *Revuelto de Setas y Ajetes Tiernos.*

Segundo Plato a elegir entre:

- * *Emperador a la Bilbaína*
- * *Brocheta de Carne de Novillo, Ibérico y Vegetales*

Postre:

- * *Tarta Sacher.*

BODEGA:

Agua Mineral
Vino Tinto Ribera del Duero Aicara
Café y Cava.

Precio: 42. €
7% IVA NO INCLUIDO

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



*MENUS DE NAVIDAD 2007.
Nº 4*

Entradas a Compartir:

- * *Fuente de Salmón Ahumado*
- * *Anchoas de Santoña con Tomate*
- * *Huevos Rotos con Jamón Ibérico*
- * *Surtido de Embutido Ibérico.*

Segundo Plato a elegir entre:

- * *Brochetas de Atún Rojo y Verduras*
- * *Solomillo de Ibérico con Salsa de Mostaza Antigua*

Postre:

- * *Tarta Sacher.*

BODEGA:

*Agua Mineral
Vino Tinto Ribera del Duero Aicara
Café y Cava.*

*Precio: 45. €
7% IVA NO INCLUIDO*



*MENUS DE NAVIDAD 2007.
Nº 5*

Entradas a Compartir:

- * Surtido de Embutidos Ibéricos
- * Tomate a la Sal Gorda
- * Salteado de Setas con Gambas
- * Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico.
- * Pieza de Vieira Encebollada por Pers.

Segundo Plato a elegir entre:

- * Taco de Bacalao al Horno
- * Lomo de Choto a la Parrilla

Postre:

- * Biscuit de Turrón
con Lagrima de Caramelo.

BODEGA:

*Agua Mineral
Vino Tinto Ribera del Duero Aicara
Café y Cava.*

**Precio: 50. €
7% IVA NO INCLUIDO**



MENUS DE NAVIDAD 2007.
Nº 6

Entradas a Compartir:

- * Surtido de Embutido Ibérico
- * Pimientos del Padrón
- * Pulpo a la Gallega con sus Cachelos
- * Empanada Gallega de Ibérico.

Mariscada Individual:

Cigalas, Gambas, Langostinos y Nécora

Segundo Plato a elegir entre:

- * Solomillo de Buey a la Sal Gorda
- * Merluza de Pincho a la Gallega

Postre:

- * Filloas Gallegas Rellenas de Crema y acompañadas de Helado de Vainilla.

BODEGA:

*Agua Mineral
Vino Tinto Rioja de Crianza Melquior
Vino Blanco Albariño
Café y Cava.*

Precio: 65. € / 7% IVA NO INCLUIDO.