

MENÚS NAVIDAD 2021



PUERTO
SHERRY
HOTEL



MENÚ NAVIDAD 1

Surtido de quesos de la tierra de Cádiz

Mini-volavant de pescado de roca

Tosta de presa ibérica
con manzana caramelizada

Tortillitas de espárragos y gambas

Croquetas de salmón con yogurt

Cucurucho de choco
y pescado frito al limón

Ensalada de brotes verdes
con pollo y aguacate

Medallones de ternera y pavo trufado
en su jugo con patatas a la crema

Tarta Selva Negra con culís
de frutos rojos

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Entrechuelos Chardonnay,

Tinto Beronia Crianza,
Cerveza, agua y refrescos

40€
por persona

MENÚ NAVIDAD 2

Jamón ibérico de Jabugo

Surtido de quesos de la tierra de Cádiz

Pionono de jabalí
con crujiente de almendras

Vasito de tartar de salmón a la mostaza

Croquetas de corvina en pan de gambas

Montadito de pan bao con pulled pork

Yakitoris de langostinos

Hojaldre de chistorra

Crema de carabineros
con crujiente de queso

Carrillada ibérica al oloroso
ó

Bacalao a la vizcaína en cama de patata

Parfait de turrón y glasé de chocolate

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Entrechuelos Chardonnay,
Tinto Beronia Crianza,
Cerveza, agua y refrescos

45€
por persona

MENÚ NAVIDAD 3

Jamón ibérico de Jabugo

Surtido de quesos de la tierra de Cádiz

Gambas blancas cocidas

Vasito de tartar de atún
macerado en lima y soja

Yakitori de presa ibérica

Croquetas de mar en pan de gambas

Mini-ensalada de pollo y piña con yogurt

Saquitos de brick de morcilla
con queso de cabra

Trío de patés
(Pedro Ximénez, cabracho y foie de pato)
con tostas y regañá

Sorbete de mango

Solomillo braseado en su jugo
con patatas a lo pobre

ó
Lomo de merluza
sobre crema de carabineros
y vinagreta de aceitunas y albahaca

Paulova de nata y fresas confitadas

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Entrechuelos Chardonnay,
Tinto Beronia Crianza,
Cerveza, agua y refrescos

50€
por persona

MENÚ ZAMBOMBA

Jamón ibérico de Jabugo

Surtido de quesos de la tierra de Cádiz

Tosta de presa ibérica
con manzana caramelizada

Tartar de atún con lima y soja

Montadito de pan bao con pulled pork

Croquetas de corvina en pan de gambas

Saquitos de brick de morcilla
con rulo de cabra

Cucurucho de choco
y pescado frito al limón

Ensalada de brotes verdes
con pollo y aguacate

Solomillo braseado en su jugo
con patatas a lo pobre

ó
Lomo de merluza
sobre crema de carabineros
y vinagreta de aceitunas y albahaca

Paulova de nata y fresas confitadas

Bebidas incluidas en el menú:

Vinos generosos de la tierra,
Vino blanco Entrechuelos Chardonnay,
Tinto Beronia Crianza,
Cerveza, agua y refrescos

Incluye barra libre de 3 horas
con bebidas nacionales e importación

60€
por persona

Transporte en autobús para grupos
de un mínimo de 30 invitados.

Zambomba durante los días 20 de noviembre,
4 y 18 de diciembre



Los menús 1, 2 y 3 tienen la posibilidad de añadir **3 horas de barra libre** por 18€ / persona

El Hotel Puerto Sherry se encuentra ubicado frente a la marina deportiva con unas vistas inmejorables. Contamos con una amplia experiencia en la organización de eventos, con 4 espacios para celebraciones, varios tipos de menús para celebrar tus eventos y también ofrecemos la posibilidad de organizar tu evento a medida.

Contacto:

Francisco Morillo

maitre@hotelpuertosherry.com

681 30 55 87



**PUERTO
SHERRY**
HOTEL

