



MENÚS NAVIDAD 2024



casa
tabordo
restaurante - jardín

teléfono: 9 25257825
casatabordo@casatabordo.com

NAVIDAD

menú

Aperitivos

Crema del día

Croqueta casera de Jamón Ibérico

Menú

Ensalada de burrata y pesto de tomate seco

Sardina marinada y ajo blanco.

Canelón de pularda y foie.

Lubina, caldeirada y ajada o Rulo de cordero lechal, patata y su jugo.

Postre

Brioche de leche caramelizada y helado

Bebidas

Agua mineral, Vino de la tierra,
refresco o cerveza

50€

IVA INCLUIDO

teléfono: 9 25257825

casatabordo@casatabordo.com

NAVIDAD

menú

Aperitivos

Crema del día

Croqueta casera de Jamón Ibérico

Menú

Tartar de lubina, mahonesa dse kimchiee y guacamole

Crujiente de calabaza, hígado de pato a la plancha y jugo de carne.

Rodaballo, caldeirada y ajada.

Cochinillo asado a baja temperatura, compota de manzana, ciruela y su jugo.

Postre

Torrija de leche caramelizada y helado

Bebidas

Agua mineral, Vino de la tierra,
refresco o cerveza

59€

IVA INCLUIDO

teléfono: 925257825

casatabordo@casatabordo.com

NAVIDAD

menú

Aperitivos

Crema del día

Croqueta casera de Jamón Ibérico

Menú

Burrata, pesto de tomate seco e albahaca

Salteado de pochas, butifarra negra y gamba roja.

Lomo de merluza, salsa verde y almejas.

Paletilla de lechal, patata melosa y su jugo.

Postre

Nuestro tiramisú casero y helado de café

Bebidas

Agua mineral, Vino de la tierra,
refresco o cerveza

66€

IVA INCLUIDO

teléfono: 925257825

casatabordo@casatabordo.com

NAVIDAD

menú

Aperitivos

Crema del día

Croqueta casera de Jamón Ibérico

Menú

Sardina, ajo blanco y huevas arenque.

Crujiente de calabaza y foie.

Risotto de hongos y parmesano.

Bacalao, crema de puerros y pisto.

Solomillo de vacuno, salsa de hongos y su jugo.

Postre

Pastel caliente de pistacho y helado de nata

Bebidas

Agua mineral, Vino de la tierra,
refresco o cerveza

72€

IVA INCLUIDO

teléfono: 925257825

casatabordo@casatabordo.com

