



MENÚ NAVIDAD
2 0 2 3



Estimados clientes:

que disfrutaran de una experiencia gastronómica tan gratificante como inolvidable en un ambiente agradable, con la cocina elaborada por nuestro chef Alex Santana y todo su equipo.

A continuación, encontrarán nuestra carta de “Menús de Grupos” para su elección.

Para formalizar una reserva, deberán llamar al teléfono 928 058 508. Detallándonos los siguientes datos:

Nombre de la Reserva
N° de comensales
Fecha y Hora
Menú escogido

Además, deberán abonar el 30% del importe total por adelantado, previa confirmación de aforo, a la siguiente cuenta del Banco Santander y enviarnos el justificante de pago a este correo electrónico junto con los datos mencionados anteriormente.

ES09 0049 4993 19 2316142906

Para cualquier consulta no duden en ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de atenderles.

Les esperamos.

labodegadelaavenida@gmail.com



MENÚ LA BODEGA G.S.

42,00 € POR PAX

Entrantes a compartir

Ensalada G.S. con lechugas variadas, pollo de corral a la brasa, nueces, Manzanas caramelizada, pasas y bacon con vinagreta dulce de mostaza.

Croquetas de chuletón madurado con piquillo caramelizado.

Empanadilla crujiente de langostinos y calamar.

Tosta de pan payé con atún rojo macerado, Muselina de trufa y puerro crujiente.

Segundo a elegir

Lomo Alto de Black Angus a la brasa.

Bacalao con gambón rojo al ajillo y puré de batata trufado.

Arroz meloso la bodega con secreto puro de bellota, mejillón gallego y langostino.

Postre a elegir

Natilla de galleta con helado de dulce de leche.

Tarta de Nutella con helado de avellana.

*Barra libre de cañas, refrescos y agua durante la comida.

*Botella de vino blanco o tinto de la casa por cada 4 comensales.



MENÚ LA BODEGA HOT COAL

48,00 € POR PAX

Entrantes a compartir

Ensalada de Cogollos a la Brasa con Anchoas de Santoña, Aguacate y Pimiento Asado.

Tabla de Jamón Puro de Bellota La Joya y Quesos de la Tierra.

Surtido de Chorizo Criollo y Morcilla de Burgos con Pimientos de Padrón.

Mollejas de Cordero a la Brasa con Cebolla Frita Crujiente.

Segundo a elegir

Entrecote de Simmental Alemán con 35 días de Maduración (350 gr).

Solomillo de Vaca Rubia Gallega.

Secreto Puro de Bellota a la Brasa.

Postre a elegir

Natilla de Galleta Con Helado de Dulce de Leche.

Tarta de Nutella con Helado Avellana.

*Barra Libre de Cañas, Refrescos y Agua durante la comida.

*Botella de Vino Blanco o Tinto de la Casa por cada 4 comensales.



MENÚ LA BODEGA MÁS PREMIUM

60,00 € POR PAX

Entrantes a compartir

Jamón puro de bellota La Joya (Guijuelo).

Steak tartar de solomillo nacional con fritas a cuadro.

Gambas rojas de Palamós sobre cama de sal maldon.

Tubo de calamar a la brasa con papitas negras yema de huevo y almogrote.

Segundo a elegir

Selección de nuestros chuletones premium (2 kg por cada 4 pax).

Rodaballo a la brasa con verduritas de temporada al wok
y salsa verde de almejas.

Arroz meloso de carabinero 00 con presa ibérica y jamón puro de bellota.

Postre a elegir

Natilla de galleta con helado de dulce de leche.

Tarta de Nutella con helado avellana.

Sorbete de limón al cava.

*Barra libre de cañas, refrescos y agua durante la comida.

*Botella de vino blanco o tinto de la casa por cada 4 comensales.