

la Escaloná

VINOS & TAPAS

★ NAVIDAD 2026 ★

Menú de Navidad *nº 1*

◆◆◆ PARA COMPARTIR ◆◆◆

servido cada 4 comensales

Olivas sevillanas

Ensalada de tomate rosa, burrata y pesto de albahaca

Tomate rosa fresco con cremosa burrata y delicado pesto de albahaca; un equilibrio entre frescura y tradición.

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · FRUTOS SECOS · HUEVO

Buñuelos de gambas cristal y alga wakame con mayonesa cítrica

Crujientes buñuelos de gamba cristal con wakame y una suave mayonesa cítrica que realza su frescura marina.

ALÉRGENOS: CRUSTÁCEOS · GLUTEN · HUEVO

Tacos de morcilla de arroz braseados sobre compota de manzana

La compota equilibra el sabor intenso y ahumado de la morcilla.

Bacalao frito sobre tomate casero

Crujientes tacos de bacalao sobre una base de tomate casero que aporta frescura al plato.

ALÉRGENOS: PESCADO · GLUTEN

◆◆◆ PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ◆◆◆

individual

CARNE

Carrillada de cerdo sobre parmentier de boniato asado

Carrillada melosa, cocinada a fuego lento, sobre un cremoso parmentier de boniato asado.

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · GLUTEN

PESCADO

Salmón a la plancha con salsa de ajo y perejil sobre verduras salteadas

Lomo de salmón jugoso, con verduras salteadas y una salsa de ajo y perejil fresca y aromática.

ALÉRGENOS: PESCADO

◆◆◆ POSTRE ◆◆◆

Surtido de mini pastelería fina, con café o infusión

3 BEBIDAS POR COMENSAL

a elegir entre

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Vino tinto — Portia Roble (Ribera del Duero) o Lan (Rioja)

Vino blanco — Melior de Matarromera (D.O. Rueda)

40 €

POR COMENSAL

UN RESTAURANTE DEL GRUPO

lima
sorda

grupo hostelero

Consulte a nuestro personal cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

la Escaloná

VINOS & TAPAS

★ NAVIDAD 2026 ★

Menú de Navidad nº 2

◆◆◆ PARA COMPARTIR ◆◆◆

servido cada 4 comensales

Olivas sevillanas

Surtido de quesos artesanos tradicionales

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · FRUTOS SECOS

Raviolis crujientes de cordero lechal con mayonesa de curry

Rellenos de tierno cordero lechal estofado, con una mayonesa casera al curry de toque especiado.

ALÉRGENOS: GLUTEN · HUEVO · MOSTAZA · SULFITOS

Alcachofas braseadas con salsa al brandy y virutas de jamón ibérico

Alcachofas braseadas al punto, bañadas en una sedosa salsa al brandy y coronadas con jamón ibérico.

Croquetas de carabineros

Croquetas artesanas de cremosa bechamel de carabineros, crujientes por fuera y llenas de sabor marino.

ALÉRGENOS: GLUTEN · CRUSTÁCEOS · LÁCTEOS · HUEVO

◆◆◆ PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ◆◆◆

individual

CARNE

Pluma ibérica de bellota sobre patatas panaderas

Jugosa pluma ibérica marcada a la brasa, sobre patatas panaderas y salsa gaucha argentina.

O

PESCADO

Bacalao gratinado con alioli y miel sobre fritada de tomate casero

Bacalao jugoso gratinado con alioli y un toque de miel, sobre fritada de tomate casero.

ALÉRGENOS: PESCADO · HUEVO · SULFITOS

◆◆◆ POSTRE ◆◆◆

Surtido de pastelería fina, con café o infusión

BEBIDA ILIMITADA DURANTE EL MENÚ

todas las bebidas incluidas

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Vino tinto — Portia Roble (Ribera del Duero) o Lan (Rioja)

Vino blanco — Melior de Matarromera (D.O. Rueda)

45€

POR COMENSAL

UN RESTAURANTE DEL GRUPO

lima
sorda

grupo hostelero

Consulte a nuestro personal cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

la Escaloná

VINOS & TAPAS

★ NAVIDAD 2026 ★

Menú de Navidad *nº 3*

◆◆ PARA COMPARTIR ◆◆

servido cada 4 comensales

Olivas sevillanas

Surtido de quesos artesanos tradicionales

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · FRUTOS SECOS

Selección de ibéricos de bellota

Jamón ibérico de bellota · Salchichón ibérico · Chorizo ibérico · Caña de lomo

Lomos de sardina ahumada sobre alga wakame y tosta de hojaldre

Lomos de sardina ahumada sin espinas sobre wakame fresco y crujiente hojaldre dorado.

ALÉRGENOS: PESCADO · GLUTEN

Chocos fritos de Huelva con mayonesa cítrica

ALÉRGENOS: GLUTEN · HUEVO · SULFITOS

Brioche de costilla ibérica en su jugo

Pan brioche con carne deshilachada de costilla de cerdo guisada en su jugo.

ALÉRGENOS: GLUTEN

◆◆ PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ◆◆

individual

CARNE

Solomillo de ternera madurado 30 días con patatas fritas

Tierno y jugoso solomillo de ternera madurado, con crujientes patatas fritas doradas al punto.

ALÉRGENOS: GLUTEN

O

PESCADO

Lubina a la espalda con salsa de limón y mantequilla

Lubina abierta y dorada a la espalda, con una delicada salsa de mantequilla y limón.

ALÉRGENOS: PESCADO · LÁCTEOS

◆◆ POSTRE ◆◆

Surtido de mini pastelería fina, con café o infusión

BEBIDA ILIMITADA DURANTE EL MENÚ

todas las bebidas incluidas

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

Vino tinto — Portia Crianza (Ribera del Duero) o Lan (Rioja)

Vino blanco — Melior de Matarromera (D.O. Rueda)

52€

POR COMENSAL

UN RESTAURANTE DEL GRUPO

lima
sorda

grupo hostelero

Consulte a nuestro personal cualquier alergia o intolerancia alimentaria.