

MENÚS

naviaa 2025

Válidos sólo bajo reserva y a mesa completa, durante noviembre y diciembre, exceptuando día de Navidad



www.asadorlaochava.com



menú navidad 1

BIENVENIDA

Cremoso de calabacín, zanahoria baby y puntitas de naranja sanguina

APERITIVOS

Rosca de txistorra a la brasa Mix de croquetas jamón y boletus Langostinos de Sanlúcar y sus salsas

PRINCIPAL A ELEGIR

Jarrete de cordero lechal y su puré trufado Lomos de merluza a la marinera

POSTRES

Brazo de chocolate relleno de nata

BEBIDAS

Dulce María semi-seco D.O. Vinos de Madrid Finca Tejoneras D.O Vinos de Madrid Agua, café o infusiones Precio 39,90€



menú navidad 2

BIENVENIDA

Cremoso de calabacín, zanahoria baby y puntitas de naranja sanguina

APERITIVOS

Torrezno de Peñaranda Ensaladilla rusa de la abuela Champiñones rellenos gratinados

PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de cochinillo a leña Bacalao a la vizcaína

POSTRES

Milhojas rellenas de crema y frutos rojos

BEBIDAS

Finca la colina verdejo D.O. Rueda Sin Razón rsva. D.O Vinos de Madrid Agua, café o infusiones Precio 48€



menú navidad 3

BIENVENIDA

Cremoso de calabacín, zanahoria baby y puntitas de naranja sanguina

APERITIVOS

Torrezno de Peñaranda Ensaladilla rusa de la abuela

ENTRANTE

Langostinos desnudos y sus salsa suave de brandy

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de <mark>vac</mark>a frisona a brasa Rodaballo a<mark>l toqu</mark>e de estragón

POSTRES

Tarta de los tres quesos a leña

BEBIDAS

Finca la colina verdejo D.O. Rueda Y volarás D.O Vinos de Madrid Agua, café o infusiones Precio 55,50€



menú infantil

BIENVENIDA

Patatas fritas artesanas Ganchitos variados

APERITIVO

Croquetas caseras de jamón ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Pasta con salsa de tomate Fingers de pollo sweet chili

POSTRES

Tarrina de helado

BEBIDAS

Refrescos, agua, infusiones Precio 18,50€

